

## СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 98 Невского района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

### Администрация Невского района Санкт-Петербурга

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

по адресу/адресам:

193231, Санкт-Петербург, пр. Солидарности, д.25, корп. 2.

(место проведения оценки)

на основании:

Плана оценки уровня организации социального питания на апрель 2023 год.

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

проведена плановая оценка уровня организации социального питания

(плановая/дополнительная)

в отношении

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 98 Невского района Санкт-Петербурга

(далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 12.04.2023 г.

Лица, проводившие оценку:

**Чигидина Татьяна Юрьевна** – специалист 1-й категории отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания;

**Красикова Светлана Николаевна** - инженер -химик центрального отдела физико-химического контроля СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

**Яковец Жанна Николаевна** - 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:

**Смирнова Татьяна Михайловна**- заведующий Учреждения.

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

**Поставка продуктов питания** в Учреждение осуществляется ООО «ТЗБ «Петроградская» (согласно Контракту).

Тип пищеблока – работает на сырье.

1. Проведено обследование деятельности объекта оценки на предмет организации соблюдения требований / норм/ правил по организации социального питания в учреждении, в ходе которого объектом оценки представлены следующие документы и материалы, связанные с организацией социального питания в учреждении:

| п/п | документ                                                                                                                                                               | реквизиты документа (дата, номер, с кем заключен, срок действия)/ представлен         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | действующий контракт (договор) на закупку услуги общественного питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)                 | от 15.07.2021 по 31.01.2024<br>№ 0172200004721000187-98<br>с ООО «ТЗБ «Петроградская» |
| 2   | договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора | Не требуется                                                                          |
| 3   | договор на организацию платного питания / пункт основного контракта, отражающий условия предоставления дополнительного питания, в т.ч приложение:                      | Не требуется                                                                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | - ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей;<br>- меню рационов платного питания                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                |
| 4  | договор на вывоз отходов (пищблока)                                                                                                                                                                                                                                                     | от 21.02.2023 по 31.12.2023 № 1271654-2023/ТКО с АО «Невский экологический оператор».                                          |
| 5  | договоры на техническое обслуживание используемых для обеспечения социального питания в учреждении холодильного, морозильного и технологического оборудования с приложением актов выполненных работ по его техническому обслуживанию                                                    | от 24.02.2021 по 31.12.2023 № 98-2 с ООО «Т-Сервис»<br>Акт выполненных работ не предоставлены.                                 |
| 6  | договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов                                                                                                                                                        | от 10.12.2021 по 01.11.2022 № 0372200117421000002-98 с ООО «Стандарт», с пролонгацией<br>справка о поверке весов до 05.10.2023 |
| 7  | приказ о создании рабочей группы ХАССП                                                                                                                                                                                                                                                  | Приказ от 05.10.2020                                                                                                           |
| 8  | план ХАССП                                                                                                                                                                                                                                                                              | Предоставлен от 20.10.2020                                                                                                     |
| 9  | программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции                                                                                                                                                                                               | ППК предоставлена, протоколы испытаний от 17.02.2022 № 2426-3, от 02.08.2022 № 28771-3.                                        |
| 10 | программа производственного контроля Исполнителя с протоколами испытаний готовой продукции                                                                                                                                                                                              | Не требуется                                                                                                                   |
| 11 | журналы бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся продукции                                                                                                                                                                                                               | предоставлены                                                                                                                  |
| 12 | график приемов пищи в учреждении и режима работы столовой                                                                                                                                                                                                                               | размещен                                                                                                                       |
| 13 | циклическое меню рационов горячего питания                                                                                                                                                                                                                                              | предоставлено                                                                                                                  |
| 14 | ежедневное меню рационов горячего питания                                                                                                                                                                                                                                               | размещено                                                                                                                      |
| 15 | меню дополнительного питания                                                                                                                                                                                                                                                            | не требуется                                                                                                                   |
| 16 | технологические карты                                                                                                                                                                                                                                                                   | предоставлены                                                                                                                  |
| 17 | документы, подтверждающие профессиональное образование персонала пищеблока                                                                                                                                                                                                              | предоставлены                                                                                                                  |
| 18 | документы, подтверждающие периодичность направления руководителей и работников, организующих социальное питание, на обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации в области социального питания и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов | предоставлены                                                                                                                  |

## 2.. Проведено контрольное взвешивание блюд (имеющихся в наличии):

| № п/п | наименование блюда        | выход по рецептуре, г | кол-во порций | масса порций, г | масса одной порции, г | отклонение недовес |   |
|-------|---------------------------|-----------------------|---------------|-----------------|-----------------------|--------------------|---|
|       |                           |                       |               |                 |                       | г                  | % |
| 1     | Котлета рубленая из птицы | 60                    | 5             | 305             | 61,0                  | + 1,0              | - |

3. Проверено 14 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, готовой продукции общественного питания для проведения лабораторных испытаний (исследований) на соответствие продукции по показателям качества нормативам, установленным нормативно - техническими и технологическими документами и (или) стандартами.

**Акты обора проб (образцов) от 12.04.2023 г. №№ 902, 903, 904** прилагаются.

**Отобрано:** 7 проб (образцов) пищевых продуктов и продовольственного сырья, 10 микробиологических смывов, 4 пробы (образца) продукции общественного питания и воды.

**5. Результаты Лабораторных исследований:**

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:

- отклонения не установлены.

- соответствие готовой продукции нормативной документации:

- отклонения не установлены.

- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

- отклонения не установлены.

**6. Установлено/ выявлено следующее:**

- не предоставлены акты выполненных работ по техническому обслуживанию оборудования пищеблока;
- на пищеблоке отсутствует пароконвекционный автомат;
- не соблюдается порядок проведения бракеража поступившего сырья и продуктов питания: в бракеражном Журнале не указаны условия хранения продуктов;
- не соблюдается порядок проведения бракеража готовой продукции: в бракеражном Журнале не указаны результаты взвешивания порционных блюд.

**7. Итоговое значение** уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в

**ГБДОУ детский сад № 98 Невского района СПб**

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **95 баллов** - 1-я категория – высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 85 до 100 баллов ( учреждение Санкт-Петербурга – лидер по уровню организации социального питания), в том числе:

| наименование критерия / показателей оценки                                                                                                                                                                                                                                                | оценка, балл | критерий, балл | фактическая оценка, балл | фактическое значение критерия, |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|--------------------------|--------------------------------|
| <b>Критерий 1: обязательные условия, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания в учреждении / поставку товара, и иными нормативными документами, регламентирующими организацию питания граждан, получающих социальное питание в учреждениях Санкт-Петербурга</b> |              |                |                          |                                |
| наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении                                                                                                                        | 6            | 50             | 4                        | 45                             |
| проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП                                                                                                                                                                                                                           | 10           |                | 10                       |                                |
| информирование о питании в учреждении                                                                                                                                                                                                                                                     | 5            |                | 5                        |                                |
| оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой                                                                                                                                                               | 28           |                | 25                       |                                |
| приемка / хранение пищевых продуктов/                                                                                                                                                                                                                                                     | 20           |                | 17                       |                                |

|                                                                                    |            |            |            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|-----------|
| соответствие ассортимента                                                          |            |            |            |           |
| приготовление блюд и кулинарных изделий                                            | 23         |            | 21         |           |
| профессиональная подготовка сотрудников                                            | 8          |            | 8          |           |
| <b>Итого:</b>                                                                      | <b>100</b> | <b>50</b>  | <b>90</b>  |           |
| <b>Критерий 2: результаты лабораторных исследований</b>                            |            |            |            |           |
| соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации | 35         | 50         | 35         | 50        |
| соответствие готовой продукции нормативной документации                            | 35         |            | 35         |           |
| соответствие микробиологических смывов нормативной документации                    | 30         |            | 30         |           |
| <b>Итого:</b>                                                                      | <b>100</b> | <b>50</b>  | <b>100</b> |           |
| <b>Всего:</b>                                                                      | <b>-</b>   | <b>100</b> |            | <b>95</b> |

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

1. Обеспечить наличие актов выполненных работ по техническому обслуживанию оборудования пищеблока.
2. Дооснастить пищеблок пароконвекционным автоматом.
3. Обеспечить соблюдение порядка проведения бракеража поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в части фиксации условий хранения продуктов).
4. Обеспечить соблюдение порядка проведения бракеража готовой продукции (в части фиксации результатов взвешивания порционных блюд).

Прилагаемые к справке документы:

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

Начальник Управления



А.В.Мироненко