

СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад
№ 67 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
физическому развитию детей 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:

192174, Санкт-Петербург, ул. Шелгунова, д. 20, литер Р

(место проведения оценки)

на основании:

приказа Управления социального питания от 28.10.2021 г. № 01-03-574/21-0-0

«О проведении оценки уровня организации социального питания»

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

проведена плановая оценка уровня организации социального питания

(плановая/дополнительная)

в отношении

Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад
№ 67 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

(далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 08.11.2021 г.

Лица, проводившие оценку:

Рябинин Алексей Владимирович – ведущий специалист отдела технологии, стандартизации
и контроля Управления социального питания;

Хрусталева Мария Викторовна – инженер-микробиолог отдела микробиологического
контроля Невского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»;

Жукова Светлана Валерьевна – инженер-технолог отдела физико-химического контроля
Красносельского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания».

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

При проведении оценки присутствовал:

Головина Ольга Александровна – 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)*

В учреждении самостоятельная форма обеспечения питанием (поставка).

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) | 31.12.2019 № 0172200004719000272-67 АО «Артис-Детское питание» действует по 31.03.2022 30.12.2019 №67/276 ООО «Торгово-закупочная база» действует по 31.03.2022 30.12.2019 №67/281 ООО «Торгово-закупочная база» действует по 31.03.2022 30.12.2019 №67/250 ООО «Торгово-закупочная база» действует по 31.03.2022 |
| 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: - ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей; - меню рационов платного питания | не требуется |
| 4 | договор на вывоз отходов (пищевых) | 23.12.2020 № 0172200004720000167-67 ООО «Производственно-Коммерческая Фирма «Петро-Васт» действует по 31.12.2021 |
| 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 | 24.02.2021 № 67 ООО «Т-СЕРВИС» действует по 31.12.2023 |
| 6 | договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов | 07.12.2020 № 0372200117420000004-67 ООО «СТАНДАРТ» действует по 31.12.2021 Справка № 3589 до 12.10.2022 |
| 7 | приказ о создании рабочей группы ХАССП | от 02.12.2020 № 114 |
| 8 | план ХАССП | представлен |
| 9 | программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции | представлена |
| 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 | представлен |
| 13 | циклическое меню рационов горячего питания | представлено |
| 14 | ежедневное меню рационов горячего питания | представлен |
| 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, | предоставлены |

| | |
|--|--|
| на обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации в области социального питания и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов | |
|--|--|

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 | Огурец свежий | 37 | 5 | 186 | 37 | - | - |
| 2 | Огурец свежий | 57 | 5 | 285 | 57 | - | - |
| 3 | Биточек рыбный | 60 | 10 | 601 | 60 | - | - |
| 4 | Биточек рыбный | 65 | 10 | 652 | 65 | - | - |
| 5 | Овощи в молочном соусе | 150 | 5 | 751 | 150 | - | - |

3. 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.

4. Проверено 25 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 3 наименования пищевой продукции на несоответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга.

-на маркировочном ярлыке «чеснок свежий» отсутствует ссылка на нормативный документ (в соответствии с контрактом №67/276 чеснок свежий ГОСТ 34307-2017);

- на маркировочном ярлыке «груши свежие» отсутствует ссылка на нормативный документ (в соответствии с контрактом №67/276 чеснок свежий ГОСТ 33499-2015);

- на маркировочном ярлыке «бананы свежие» отсутствует ссылка на нормативный документ (в соответствии с контрактом №67/276 чеснок свежий ГОСТ Р 51603-2000).

5. Установлено/ выявлено следующее:

— пищеблок работает на сырье, при этом отсутствуют следующие помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды;

— отсутствуют рекомендации по организации здорового питания детей;

— на сайте Учреждения отсутствует информация о питании;

— отсутствует низкотемпературная холодильная камера;

— в горячем цехе отсутствует пароконвектомат;

— отсутствуют весы для сырой продукции;

— для приготовления блюд используется алюминиевая посуда, разделочные доски с трещинами.

— не соблюдаются условия хранения в кладовой овощей (продукты хранятся при температуре выше + 21°C).

6. Результаты Лабораторных исследований – отклонения от нормативных показателей не установлено.

Акты обора проб (образцов) от 08.11.2021 г. № 1322, 1323 прилагаются.

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

Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 67 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Невского района Санкт-Петербурга

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **89,5 %** (1-я категория - высокий уровень организации социального питания, учреждения Санкт-Петербурга - лидеры по уровню организации социального питания), в том числе:

| наименование критерия / показателей оценки | оценка, балл | критерий, % | фактическая оценка, балл | фактическое значение критерия, % |
|---|--------------|-------------|--------------------------|----------------------------------|
| 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 | | | | |
| наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении | 6 | 50 | 6 | 39,5 |
| проведение производственного контроля на основе принципов HACCP | 10 | | 10 | |
| информирование о питании в учреждении | 5 | | 2 | |
| оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, мочным оборудованием, инвентарем, посудой | 28 | | 16 | |
| приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента | 20 | | 14 | |
| приготовление блюд и кулинарных изделий | 23 | | 23 | |
| профессиональная подготовка сотрудников | 8 | | 8 | |
| Итого: | 100 | 50 | 79 | 39,5 |
| Критерий 2: результаты лабораторных исследований | | | | |
| 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 | |
| Итого: | 100 | 50 | 100 | 50 |
| Всего: | - | 100 | | 89,5 |

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

1. Разместить рекомендации по организации здорового питания детей;
2. Разместить информацию о питании на сайте образовательного Учреждения;

3. Дооснастить пищеблок низкотемпературной холодильной камерой, пароконвектоматом, весами для сырой продукции;
4. Провести замену алюминиевой посуды на посуду из нержавеющей стали;
5. Провести замену разделочных досок с трещинами;
6. Обеспечить соблюдение температурно-влажностных условий в кладовой овощей.

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»;

- чек-лист оценки уровня организации социального питания.

**Временно исполняющий обязанности
начальника Управления
социального питания**



А.В.Мироненко