

Чек-лист
оценки уровня организации социального питания

Дата оценки	08.11.2021
Время начала / окончания проведения оценки	10:00
Наименование учреждения	ГБОУ СОШ №67 (Ивановский пр-д)
Форма обеспечения социальным питанием	Самостоятельная форма (школьный буфет)
Реквизиты контракта (дата заключения, номер)	30.12.2018 № 67/1281; №4/276.641250 31.12.2018 №01422.00004410.000242-67
Срок действия контракта	до 31.09.2022
Срок оказания услуги по контракту	до 31.12.2021
Исполнитель по контракту (наименование, ИНН)	ООО "Прово-Сервис" АО "Артек-Кейтеринг" ИНН 2707083893
Тип пищеблока (базовая организация школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п., доготовочные организации общественного питания, сырьевые столовые)	буфетная на базе
Количество посадочных мест	170 мест (14 классов)
Фотофиксация (да/нет)	да

п/п	Вопросы, отражающие исполнение заказчиками, исполнителями требований нормативных правовых актов/ стандартов в части организации социального питания, предусмотренных контрактом, характеризующие показатели / критериев оценки	Пункт контракта/ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / Стандарт	Варианты ответа		Оценка, балл	Примечание
			услуга / форма обеспечения социальным питанием организацией общественного питания ¹	поставка / самостоятельная форма обеспечения социальным питанием		
1. Обязательные требования, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания/ поставку товара в учреждении и иными нормативными актами (значимость критерия 50%)						
1.1	Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении				0-6 баллов	
1.1.1	действующий контракт (договор) на закупку услуги общественного питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)		в наличии – 1 отсутствует -0	в наличии – 1 отсутствует -0	1	
1.1.2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора		в наличии – 1 отсутствует -0	2	—	

¹ все типы пищеблоков, в том числе буфет-раздаточная

² здесь и далее по тексту – «не оценивается».

1.1.3	договор на организацию платного питания с указанием условий предоставления платного питания ³ , в т.ч приложение: - ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей; - меню рационов платного питания		в наличии - 1 отсутствует - 0			—	с ООО "Продукт-Сервис". Самостоятельная фирма. № 23.12.2020 Балл	
1.1.4	договор на вывоз отходов (пищевых)		в наличии - 1 отсутствует - 0	в наличии - 1 отсутствует - 0	1		№ 0702000420000000 10.11.2021	
1.1.5	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 ⁴		в наличии - 1 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2		от 24.08.2021 № 07 с ООО "Т-Сервис" 10.11.2021	
1.1.6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования с приложением справки о поверке весов		в наличии - 1 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2		от 04.10.2020 № 03722001124200000407 с ООО "Стандарт" 10.11.2021	
1.2	Проведение производственного контроля на основе принципов HACCP:						10	0-10 баллов
1.2.1	наличие приказа о создании рабочей группы HACCP (учреждения и/или организации общественного питания)		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2		№ 114 07.08.12.2020	
1.2.2	наличие плана HACCP (с анализом опасностей и определения критических контрольных точек для предприятия общественного питания), блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания)		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2			
1.2.3	наличие программы производственного контроля <u>УЧРЕЖДЕНИЯ</u> с протоколами испытаний <u>готовой продукции, проводимых в рамках</u> исполнения Программы производственного контроля (с даты начала оказания услуги питания / действия контракта)		в наличии - 2 не организовано - 0	в наличии - 3 не организовано - 0	3			
1.2.4	наличие программы производственного контроля <u>ИСПОЛНИТЕЛЯ УСЛУГИ</u> с <u>протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции, проводимых в рамках</u> исполнения Программы производственного		в наличии - 2 не организовано - 0		—			

³ при включении условия по организации платного питания в учреждение в контракт - указать пункт контракта в примечании

⁴ при проведении работ по техническому обслуживанию оборудования работником оператора питания / учреждения – представление актов систематического обследования оборудования (с указанием в примечании)

	контроля (с даты начала оказания услуги питания / действия контракта)					
1.2.5	соблюдается <u>периодичность</u> проведения лабораторных исследований пищевых продуктов и готовой продукции, предусмотренная программой производственного контроля		соблюдается -2 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	3	
1.3	Информирование о питании в учреждении					2 0-5 балла
1.3.1	наличие утвержденных графика присмов пищи в учреждении и режима работы столовой		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 1 отсутствуют -0	2	
1.3.2	размещено утвержденное ежедневное меню (на информационном стенде)		размещено - 1 не размещено -0	размещено - 1 не размещено -0	1	
1.3.3	размещено утвержденное меню дополнительного питания		размещено - 1 не размещено -0	-	-	
1.3.4	наличие рекомендаций по организации здорового питания детей		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 1 отсутствуют -0	0	
1.3.5	наличие информации о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (в том числе <u>цифровых меню рационов горячего питания</u>)		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 2 отсутствуют -0	0	отсутствует инф. о питании
1.4	Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, мощным оборудованием, инвентарем, посудой (2.9/ 4.1.15, 4.1.17, 4.1.18, 4.1.19)					16 0-28 баллов
1.4.1	наличие производственных помещений пищеблока соответствует типу пищеблоку ⁵	2.7	соответствует - 2 не соответствует -0	соответствует - 2 не соответствует -0	0	наличие помещений на пищеблоке
1.4.2	обеспеченность линиями раздачи школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек ⁶		обеспечено -2 не обеспечено - 0	обеспечено -2 не обеспечено - 0	2	
1.4.3	обеспеченность посадочными местами ⁷		обеспечено - 2 не обеспечено -0	обеспечено - 2 не обеспечено -0	2	
1.4.4	наличие исправного холодильного и морозильного оборудования (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов) ⁸		в наличии - 2 отсутствует -0	в наличии - 3 отсутствует -0	0	отсутствует морозильное? объем
1.4.5	наличие набора исправного технологического оборудования для приготовления продукции		в наличии - 2 отсутствует -0	в наличии - 3 отсутствует -0	0	отсутствует оборудование для приготовления

⁵ оценивается наличие помещений пищеблока, наличие которых предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

⁶ оценивается соблюдение требований к количеству линий раздач в школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек в детских садах

⁷ оценивается условие соблюдения соответствия количества посадочных мест площади обеденного зала столовой

⁸ оценивается наличие набора оборудования / исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

	общественного питания (в зависимости от вида производственного помещения и типа столовой) ⁹					
1.4.6	наличие набора исправного технологического оборудования для мытья посуды (в зависимости от вида помещений моечных) ¹⁰		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.7	наличие набора исправного весового оборудования		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	0	
1.4.8	наличие (и использование) достаточного количества производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.9	наличие (и использование) столовых приборов и столовой посуды из разрешенных нормативными документами материалов с соблюдением безопасности столовой посуды (без повреждений, трещин, сколов и т.д.)		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	0	<i>в наличии используются посуды с повреждениями</i>
1.4.10	использование раздельного и специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды (по назначению)		обеспечено - 2 не обеспечено - 0	обеспечено - 2 не обеспечено - 0	2	
1.4.11	порядок и чистота производственных помещений		обеспечены - 2 не обеспечены - 0	обеспечены - 2 не обеспечены - 0	2	
1.4.12	наличие исправной вентиляции на пищеблоке		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.13	внутренняя отделка помещений пищеблока соответствует требованиям санитарных норм и правил (отсутствие «осыпающихся» штукатурок, сколов на плитке и т.п.)		соответствует - 2 не соответствует - 0	соответствует - 2 не соответствует - 0	2	
1.4.14	обеспеченность системой безналичной оплаты по «карте школьника» ¹¹		обеспечено - 2 не обеспечено - 0	-	-	
1.5	Приемка / хранение пищевых продуктов/ приемка готовой продукции: 4.1.14, 4.1.20, 2.2, 4.1.21, 3.14, 4.1.5 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Стандарт					<i>14</i> 0-20 баллов
1.5.1	соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета, ассортименту, предусмотренному контрактом (в		соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	0	<i>нет ассортимента т.к. не ведется счет продукции не соответствующей ГОСТ</i>

⁹ оценивается наличие набора технологического оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

¹⁰ оценивается наличие моечного оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

¹¹ оценивается наличие / количество терминалов д/ безналичной оплаты; исправность работы/ применение системы безналичной оплаты

	<i>т.ч. оценивается отсутствие запрещенной в детском питании пищевой продукции)</i>					
1.5.2	продукция промышленного производства имеет потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями технических регламентов / каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) имеет маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, количеством порций, датой и часом изготовления, условиями хранения и сроками годности (при оценке буфет-раздаточной)		в наличии -3 отсутствует -0	в наличии -3 отсутствует -0	3	
1.5.3	соблюдение сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии со сроками годности, установленными нормативно-техническими документами или производителем		соблюдаются -5 не соблюдаются -0	соблюдаются -5 не соблюдаются -0	5	
1.5.4	наличие и порядок проведения бракеража поступившего сырья и продуктов питания (указаны условия хранения, сроки годности)	4.1.21	обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	
1.5.5	соблюдение условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. соблюдение «товарного соседства») / доставка готовой продукции осуществляется в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах, термосумках), выполненных из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке ¹²		соблюдается -3 не соблюдаются -0	соблюдается -3 не соблюдаются -0	0	<i>не все для ХР объемы ХР не все + > 21С</i>
1.5.6	контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. оценивается исправность оборудования для измерения температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья; соответствие температуры установленным значениям хранения)		обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	

¹² оценивается соблюдение требований к условиям хранения пищевых продуктов, предусмотренных Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся/ доставке готовой продукции в буфет-раздаточную

1.6	Приготовление блюд и кулинарных изделий:				0-23 баллов
1.6.1	фактический рацион питания соответствует циклическому меню	2.8	соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	4
1.6.2	изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими документами (технологической картой, технико-технологической картой, технологической инструкцией, разработанными и утвержденным в установленном порядке)	2.8/ 4.1.26	обеспечено- 3 не обеспечено -0	обеспечено- 3 не обеспечено -0	3
1.6.3	соответствие массы приготовленных блюд выходу блюд, указанному в циклическом меню		соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	4
1.6.4	температура блюд при раздаче соответствует технологическим документам (технологическим, технико-технологическим картам)	5.2	соблюдается -3 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	3
1.6.5	соблюдение сроков годности готовых блюд (не более 2 часов с момента изготовления) ¹³		соблюдаются -5 не соблюдается-0	соблюдаются -5 не соблюдается-0	5
1.6.6	наличие и порядок оценки качества блюд и кулинарных изделий (наличие/ ведение журнала бракеража готовой продукции)	4.1.9	обеспечены -2 не обеспечены-0	обеспечены -2 не обеспечены-0	2
1.6.7	соблюдение требований к внешнему виду персонала ¹⁴		соблюдаются -2 не соблюдается-0	соблюдаются -2 не соблюдается-0	2
1.7	Профессиональная подготовка¹⁵; 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873				0-8 баллов
1.7.1	организовано укомплектование пищеблока учреждения необходимыми квалифицированными кадрами (оценка документов, подтверждающих наличие высшего, среднего, начального профессионального образования; дополнительного высшего, среднего образования у поваров, кладовщиков, заведующих производством;		организовано - 4 не организовано -0	организовано - 4 не организовано -0	4
1.7.2	- соблюдение периодичности направления руководителей и работников, организующих социальное питание, на обучение по дополнительным профессиональным		соблюдаются - 4 не соблюдается-0	соблюдаются - 4 не соблюдается-0	4

¹³ в буфет-раздаточной оценивается срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах

¹⁴ оценивается наличие чистой форменной одежды персонала/ комплектность спецодежды

¹⁵ оцениваются документы, подтверждающие профподготовку, представленные в Управление социального питания

программам повышения квалификации «Актуальные вопросы организации социального питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «ХАССП» (не реже одного раза в три года)					
<i>суммарное количество баллов</i>				= сумма баллов	78
<i>предельное количество баллов, установленное для проведения оценки</i>				100	
<i>расчетное значение критерия оценки</i>				= сумма баллов / 100 * 50	39,5

С.А. Третьяков, заместитель
 (инициалы, фамилия, должность
 представителя проверяемого
 субъекта)

Третьяков
 (подпись)

08.11 20*11*
 (дата)

Робинсон А.В.
 (инициалы, фамилия, должность
 должностного лица, проводящего
 оценку и заполняющего
 чек-лист)

Робинсон
 (подпись)

08.11 20*11*
 (дата)

Исчерпанной организацией