

СПРАВКА
о результатах оценки уровня организации социального питания
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 89 Приморского района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Приморского района Санкт-Петербурга

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

по адресу/адресам:

Мебельная ул. д.47, к.2 (далее – Площадка № 1), Лыжный пер., д.8, к.2
(далее – Площадка № 2), г. Санкт-Петербург.

(место проведения оценки)

на основании:

приказа Управления социального питания от 30.12.2021 г. № 01-03-656/21-0-0

«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

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад
№ 89 Приморского района Санкт-Петербурга
(далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 14.01.2022 г.

Лица, проводившие оценку:

Хасис Максим Ефимович - главный специалист отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания;

Лагутина Анна Владимировна – инженер-химик отдела физико-химического контроля Красногвардейского района СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»

(далее - СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»);

Соколова Ираида Валерьевна - 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:

Гомякова О.В. - 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, поставщиками продуктов питания согласно контрактов являются: АО «Артис-Детское питание» и АО «Фирма Флоридан».

Тип пищеблока – сырьевая столовая.

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	от 18.08.2021 №

	питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)	0172200002521000201/89ДС (АО «Артис-Детское питание»), срок действия до 31.12.2022. от 26.08.2021 № 0172200002521000204/89ДС (АО «Фирма Флоридан»), срок действия до 31.12.2022.
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)	не заключен
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 01.01.2022 № 25089 (АО «Вызов»)
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	от 24.12.2019 № 0172200004919000186/ГБДОУ 89(ООО «Стандарт»), справка о поверке до 21.10.2022 г.
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	от 14.01.2021 № 6-од
8	план ХАССП	не 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	представлен
12	график приемов пищи в учреждении и режима работы столовой	представлены
13	циклическое меню рационов горячего питания	представлено
14	ежедневное меню рационов горячего питания	представлено
15	меню дополнительного питания	не требуется
16	технологические карты	представлены
17	документы, подтверждающие профессиональное образование персонала пищеблока	представлены
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	представлены

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	%
Площадка № 2							
1	Салат из свеклы	50	5	248	50	-	-

2	Компот из кураги	180	5	906	181	+1	-
Площадка № 1							
4	Запеканка картофельная с мясом	200	5	898	180	- 20	- 10
5.	Салат из свеклы	50	5	252	50	-	-
	Компот из кураги	180	5	896	180	-	-

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 21 наименование 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.

5. Установлено/ выявлено следующее:

- не представлен план ХАССП (с анализом опасностей и определения критических контрольных точек для предприятия общественного питания), блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания);
- не заключен договор на вывоз отходов (пищевых отходов).

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

Акты обора проб (образцов) от 14.01.2022 № : 25, 26, 27, 28, 29, 30 прилагаются.

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

Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 89 Приморского района Санкт-Петербурга

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Составляет **97,5** % (1-я категория - высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 85 до 100 % (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, %
			Площадка № 1	Площадка № 2	
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	5	5	(46,5/48,5) 47,5
проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		8	8	
информирование о питании в учреждении	5		5	5	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		28	28	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		20	20	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		19	23	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	8	
Итого:	100	50	93	97	47,5
Критерий 2: результаты лабораторных исследований					
соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35	50	35		
соответствие готовой продукции нормативной документации	35		35		
соответствие микробиологических смывов нормативной документации	30		30		
Итого:	100	50	100		50
Всего:	-	100			97,5

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

1. Разработать план ХАССП (с анализом опасностей и определения критических контрольных точек для предприятия общественного питания), блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания).
2. Заключить договор на вывоз отходов (пищеблока).
3. Обеспечить соответствие массы приготовленных блюд выходу блюд, указанному в меню.

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.

Начальник Управления
социального питания



А.В. Мироненко