

**СПРАВКА**  
**о результатах оценки уровня организации социального питания**  
**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**детский сад № 65 Выборгского района Санкт-Петербурга**

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**Администрация Выборгского района Санкт-Петербурга**

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

по адресу/адресам: 194356, Санкт-Петербург, улица Есенина, дом 26, корпус 3, литера А

*(место проведения оценки)*

на основании: Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2023 год

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

проведена                       оценка уровня организации социального питания  
*(плановая/дополнительная)*

в отношении

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 65 Выборгского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение / объект оценки)**

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 28.03.2023 г.

Лица, проводившие оценку:

**Скриголовская Лариса Васильевна** - главный специалист отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания;

**Онучина Анна Николаевна** - начальник отдела - ведущий инженер микробиолог отдела микробиологического контроля Кировского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»;

**Армянинова Екатерина Денисовна** - ведущий инженер химико-токсикологического контроля 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:

**Момотова Екатерина Павловна - заведующий учреждением**

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

Исполнителем услуги питания в учреждении, согласно контракту, является ООО «База «Мария».

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)	№ № ОП-65/2023 от 16.12.2022 срок действия до 31.12.2023 ООО «База «Мария»
2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора	№ 1-65 от 30.12.2022 с 01.01.2023 до 30.11.2023
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)	Договор б/н от 01.01.2023 с 01.01.2023 по 31.12.2023 ООО «Кристалл»
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	№ Р-001 от 01.06.2021 ИП Борисов Игорь Николаевич с 01.06.2021 по 31.12.2023
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	№ СТ-257/19 от 22.01.2019 ООО «Стандарт» с 22.01.2019 по 31.12.2023
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	представлен
8	план ХАССП	представлен
9	программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	представлены
10	программа производственного контроля Исполнителя с протоколами испытаний готовой продукции	не представлены
11	журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, поступивших в складские помещения учреждения	представлен
12	журнал бракеража готовой продукции	представлен
13	документы, фиксирующие контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и производственного сырья в учреждении	представлены
14	циклическое меню рационов горячего питания	представлено
15	утвержденное ежедневное меню на две недели	представлено
16	утвержденное меню дополнительного питания (для государственных бюджетных учреждений)	не требуется
17	утвержденные технологические или технико-технологические карты блюд и кулинарных изделий, входящих в рационы питания действующих в учреждении циклических меню рационов горячего питания для обеспечения социального питания	представлены
18	утвержденные графики приемов пищи в учреждении и режима работы столовой	представлены
19	документы, подтверждающие профессиональное образование у поваров, кладовщиков, заведующих производств	представлены
20	приказ о назначении ответственного по питанию	представлен
21	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	не 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 недоевес	
						г	%
1	Котлеты рубленые из птицы	70	5	440	88	+18,0	-

3. Проверено 5 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 наименование 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 28.03.2023 №№ 724,725,726 прилагаются.

Отобрано: 5 образцов пищевых продуктов, 4 пробы готовой продукции, 10 смывов

#### 5. Результаты Лабораторных исследований:

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:

- отклонения не установлены

- соответствие готовой продукции и воды нормативной документации:

- не соответствует нормативной документации по показателям качества (железо) вода питьевая централизованной системы водоснабжения (место отбора: ванна I)

- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

- отклонения не установлены

#### 6. Установлено/ выявлено следующее:

- не представлены лабораторные исследования пищевых продуктов, используемых для приготовления горячего питания исполнителем;

- не соблюдается порядок оценки качества блюд (в журнале бракеража готовой продукции не фиксируются результаты взвешивания блюд);

- не соответствует масса порционных блюд ежедневного меню массе порций блюд утвержденного меню (при контрольном взвешивании «котлет рубленых из птицы» перевес составил более 20%)

- не представлены документы, подтверждающие обучение руководителя по программам повышения квалификации по актуальным вопросам организации социального питания, ХАССП

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

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детский сад № 65 Выборгского района Санкт-Петербурга**

*(наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

составляет **92,5 баллов** (1-я категория - высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 84 до 100 % (учреждения – «лидер») по уровню организации социального питания), в том числе:

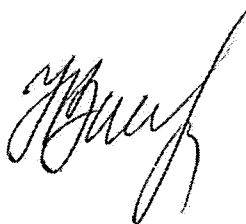
наименование критерия / показателей оценки	оценка, балл	критерий, балл	фактическая оценка, балл	фактическое значение критерия, балл
<b>Критерий 1: обязательные условия, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания в учреждении / поставку товара, и иными нормативными документами, 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	0,5	6	42,5
проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		7	
информирование о питании в учреждении	5		5	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		28	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		20	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		15	
профессиональная подготовка сотрудников	8		4	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>		<b>0,5</b>	
<b>Критерий 2: результаты лабораторных исследований</b>				
соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35	0,5	35	50,0
соответствие готовой продукции нормативной документации	35		35	
соответствие микробиологических смывов нормативной документации	30		30	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>100</b>	<b>50,0</b>
<b>Всего:</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>92,5</b>

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

1. Обеспечить проведение лабораторных исследований пищевых продуктов в рамках программы производственного контроля исполнителя.
2. Обеспечить соблюдение порядка оценки качества блюд.
3. Разработать план обучения работников учреждения по программам повышения квалификации по актуальным вопросам организации социального питания, ХАССП

Прилагаемые к справке документы: - акты отбора проб продукции общественного питания СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» с протоколами исследований

Временно исполняющий обязанности  
начальника Управления  
социального питания



Ю.В. Зиньковский