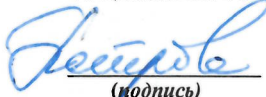


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника Управления
социального питания



Н.В. Петрова

(подпись)

(расшифровка подписи)

«03» декабря 2024 года

СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**о результатах оценки уровня организации социального питания
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 101 компенсирующего вида
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Фрунзенского района Санкт-Петербурга

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

по адресу/адресам: 191981 Санкт-Петербург, улица Купчинская, дом 17, корпус 3, литер А

(место проведения оценки)

на основании: Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2024 год

(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
№ 101 компенсирующего вида Фрунзенского района Санкт-Петербурга
(далее - Учреждение / объект оценки)**

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 21.10.2024 г.

Лица, проводившие оценку:

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

Горбунова Елена Борисовна – инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля
Кировского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»;

Жукова Светлана Валерьевна - инженер-технолог отдела физико-химического контроля
Красносельского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

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

При проведении оценки присутствовал:

Афанасьева Далила Леонидовна - 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)

Форма организации социального питания

Самостоятельная

(самостоятельная / услуга)

Тип пищеблока

Работает на сырье

(работает на сырье/буфет-раздаточная)

В ходе оценки:

1. Учреждением представлены следующие документы и материалы, связанные
с организацией социального питания в учреждении:

п/п	документ	реквизиты документа
-----	----------	---------------------

		(для п.1), представлен / не представлен для остальных пунктов
1	Действующий контракт на поставку пищевых продуктов или на оказание услуг общественного питания для нужд учреждения в полном объеме, со всеми приложениями и дополнительными соглашениями.	АО «КСП Колпинского района» № 0172200002224000031-101 от 08.04.2024 Срок действия до 31.03.2025 ООО «БЗУ «Северное» № 0172200002224000064-101 от 22.04.2024\ № 0172200002224000025-101 от 01.04.2024 № 0172200002224000028-101 от 01.04.2024 № 0172200002224000049-101 от 08.04.2024 № 0172200002224000037-101 от 08.04.2024 ООО «Торговый дом «Ленинградский» № 0172200002224000030-101 от 08.04.2024 АО «Артис-Детское питание» №101-П1а от 22.03.2024 Сроки действия до 30.11.2025
2	Договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) с актами приема-передачи оборудования и схемой производственных помещений.	не требуется
3	Договор на организацию платного питания (за счет средств родителей, законных представителей) с указанием условий предоставления платного питания со всеми приложениями	не требуется
4	Договоры на техническое обслуживание оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением актов выполненных работ по техническому обслуживанию.	представлен
5	Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.	представлен
6	Приказ о создании рабочей группы ХАССП учреждения и (или) организации общественного питания.	представлен
7	План ХАССП	представлен
8	Программа производственного контроля учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	представлены
9	Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	представлены
10	Документы, подтверждающие укомплектованность пищеблока необходимыми квалифицированными кадрами	представлен
11	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	представлены
12	Фотографии информационных стендов в учреждении	представлены
13	Скриншоты с официального сайта учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет	представлены
14	Приказ о назначении ответственного по питанию	представлен
15	Скриншот, подтверждающий наличие чата о питании в учреждении	не требуется
16	Акты родительского контроля	не требуются
17	Фотографии, позволяющие оценить техническое состояние и оснащенность пищеблока	представлены
18	Фотографии, подтверждающие соблюдение обязательных требований, предъявляемых к сырью и процессу его хранения	представлены
19	Документы учреждения или организатора питания, фиксирующие контроль за температурными и	представлены

	влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении (журналы контроля, листы контроля)	
20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	представлен
21	Журнал бракеража готовой продукции общественного питания	представлен
22	Циклическое меню рационов горячего питания	представлен
23	Утвержденное ежедневное меню за две недели	представлен
24	Утвержденное меню дополнительного питания	не требуется
25	Утвержденные технологические или технико-технологические карты блюд и кулинарных изделий	представлены
26	Фотографии работников пищеблока, участвующих в процессе приготовления пищи в санитарной одежде	представлены

2. Проведено контрольное взвешивание блюд (имеющихся в наличии). Справка о поверке весов действительна до 10.04.2025

№ п/п	наименование блюда	выход по рецептуре, г	кол-во порций	масса порций, г	масса одной порции, г	отклонение на 1 порцию	
						г	Перевес/недовес %
1	Пудинг рыбный запеченный	80	10	800,02	80	-	-
2	Овощи, припущенные в сметанном соусе	150	3	450,04	150	-	-

3. Проверено 6 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 14.11.2024 №№ 3707,3708,3709,3710 прилагаются.

Отобрано: 11 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 7 проб готовой продукции и воды, 20 смывов

Результаты Лабораторных исследований:

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:

- отклонения не установлены

- соответствие готовой продукции и воды нормативной документации:

- отклонения установлены – не соответствует нормативной документации вода питьевая централизованной системы водоснабжения (место отбора – горячий цех, моечная ванна «№I», «№III»)

- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

- отклонения не установлены.

5. Установлено/ выявлено следующее:

- не соблюдаются требования к оформлению технологических карт (выборочно): в ТК «Кисель из яблок» не указан нормативный документ, в соответствии с которым разработана технологическая карта; в ТК «Омлет натуральный» отсутствует температурный режим приготовления в пароконвектомате)

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

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 101 компенсирующего вида
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **96 баллов** (1-я категория – высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 85 до 100 баллов, в том числе:

наименование критерия / показателей оценки	оценка, балл	Коэффициент значимости критерия оценки	фактическая оценка, балл	фактическое значение по критерию с учетом коэффициента значимости, балл
Критерий 1: «Обязательные документы, сопровождающие процесс организации питания в учреждении»¹				
Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении/ поставку продуктов питания	25	0,2	25	20
Проведение производственного контроля на основе принципов HACCP	30		30	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	
Информирование о питании в учреждении	15		15	
Итого:	100	0,2	100	20
Критерий 2: «Организация производственного процесса»¹				
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	30	0,4	30	36
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		25	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		35	
Итого:	100	0,4	90	36
Критерий 3: «Соответствие продуктов (сырья, продукции) по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими и технологическими документами и (или) стандартами»				
Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35	0,4	35	40
Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35		35	
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	
Итого:	100	0,4	100	40
Всего:	-	1		96

¹ - заполняются данные в соответствии с чек-листом по форме, утвержденной Управлением социального питания

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

1. Обеспечить соблюдение требований к оформлению технологических карт.
2. Принять меры по обеспечению воды питьевой централизованной системы питьевого водоснабжения нормативной документацией.
3. Подтверждающую информацию по исполнению вышеуказанных рекомендаций направить в Управление социального питания через ЕСЭДД.

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

Главный специалист отдела технологии,
стандартизации и контроля Управления
социального питания

Л.В. Скриголовская