

**СПРАВКА**  
**о результатах оценки уровня организации социального питания**  
**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**детский сад № 116 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:

- 193230, Санкт-Петербург, Искровский пр., д. 23, корп. 2.

*(место проведения оценки)*

на основании:

Годовой план оценки уровня организации социального питания на 2023 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 № 116 Невского района Санкт-Петербурга**

**(далее - Учреждение / объект оценки)**

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 25.05.2023 г.

Лица, проводившие оценку:

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

**Хорчева Татьяна Владимировна** - инженер-химик отдела физико-химического контроля Пушкинского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»;

**Яковец Жанна Николаевна** - 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:

**Солоницына Раиса Равильевна – 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, поставщиком продуктов питания согласно контрактам является: ООО «Торгово-закупочная база».

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 питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)	от 15.07.2021 № 172200004721000192-116 на поставку продуктов питания, срок действия контракта до 31.01.2024;

		от 15.07.2021 № 0172200004721000194-116 на поставку продуктов питания, срок действия контракта до 31.01.2024.
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)	от 01.01.2023 № 1257136-2023/ТКО (АО «Невский экологический оператор»)
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 24.02.2021 № 116 (ООО «Т-Сервис»)
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	от 12.12.2022 № 372200117421000002-116, справка о поверке до 08.02.2024
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	от 06.03.2023 № 41
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	-
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 недочет	
						г	%
1	Пудинг рыбный	60	14	870,8	62,2	+2.2	+3,66

3. Проверено 20 наименования 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.

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 отбора проб (образцов) от 25.05.2023 г. № 1401, от 25.05.2023 г. № 1402, от 25.05.2023 г. № 1403 прилагаются.

#### Отобрано:

6 проб (образцов) пищевой продукции, 10 микробиологических смывов, 3 пробы (образца) продукции общественного питания и воды.

#### Результаты Лабораторных исследований:

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:

- отклонения не установлены;

- соответствие готовой продукции нормативной документации:

- отклонения не установлены;

- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

- отклонения не установлены.

#### 5. Установлено/ выявлено следующее:

- на пищеблоке отсутствует пароконвектомат;

- в плане ХАССП указана ссылка на недействующие нормативные документы (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»).

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

### Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 116 Невского района Санкт-Петербурга

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет 97,0 баллов (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	Кoeffициент значимости критерия	фактическая оценка, балл	фактическое значение критерия, балл

		оценк и		
<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	
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		25	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		20	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		20	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	
<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	
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>100,0</b>	<b>50,0</b>
<b>Всего:</b>		<b>1,0</b>		<b>97,0</b>


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

1. Дооснастить пищеблок пароконвектоматом.
2. План ХАССП привести в соответствие с действующими нормативными документами.
3. Усилить контроль за весом отпускаемой готовой продукции.

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»

Начальник Управления  
социального питания



А.В. Мироненко