

## СПРАВКА

### о результатах оценки уровня организации социального питания

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 45 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**Администрация Красносельского района Санкт-Петербурга**

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

по адресу/адресам:

198206, Санкт-Петербург, ул. Пионерстроя, д. 7, корп. 4, лит. А.

*(место проведения оценки)*

на основании:

приказа Управления социального питания от 09.11.2021 г. № 01-03-592/21-0-0

«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 детского сада № 45 компенсирующего вида Красносельского района Санкт-Петербурга**

*(далее - Учреждение / объект оценки)*

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 15.11.2021 г.

Лица, проводившие оценку:

**Чигидина Татьяна Юрьевна** – специалист 1-й категории отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания;

**Онучина Анна Николаевна** – инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля Кировского района СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания;

**Барабанова Анастасия Вячеславовна** – инженер-химик отдела физико-химического контроля Красносельского района СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»

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

При проведении оценки присутствовал:

**Ортикова И.Г.**- исполняющий обязанности заведующего ГБДОУ № 45 Красносельского района СПб.

*(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 (поставка).

Поставка продуктов осуществляется ООО «ТЗБ «Петроградская» (согласно Контрактам).

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 06.01.2020, № ДН45, по 31.12.2021 от 16.01.2020 № Д45 по 31.12.2021 с ООО «ТЗБ «Петроградская»
2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора	-
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	-
4	договор на вывоз отходов (пищевых)	от 14.12.2020 № 3/45-21 по 31.12.2021 с АО «Автопарк № 1 «Спецтранс»
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 21.01.2021, № 45-ТТО-21 по 31.12.2023 с ООО «Т-Сервис», акт выполненных работ от 31.08.2021.
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	от 09.03.2021, № 16/45-21 по 31.12.2021 с ООО «Стандарт», справка о поверке весов до 28.04.2022.
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	Приказ № 143/1-ОД от 01.09.2021.
8	план ХАССП	План ХАССП от 13.09.2021.
9	программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	ППК утверждена Приказом № 134/1-ОД от 01.09.2021, , протоколы № 36109/БС от 28.06.2021.
10	программа производственного контроля Исполнителя с протоколами испытаний готовой продукции	-
11	журналы бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся продукции	предоставлен
12	график приемов пищи в учреждении и режима работы столовой	предоставлен
13	циклическое меню рационов горячего питания	предоставлено
14	ежедневное меню рационов горячего питания	предоставлено
15	меню дополнительного питания	-
16	технологические карты	предоставлены
17	документы, подтверждающие профессиональное образование персонала пищеблока	предоставлены
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	предоставлены

## 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	Рыба отварная	60	4	239	60	-	-
2	Соус польский	20	4	82	20,5	+ 0,5	-
3	Борщ с капустой, картофелем, говядиной, сметаной	150/10/10	4	690	172	+2	-

4	Картофель отварной	100	4	410	102,5	+ 2,5	-
5	Огурец соленый	40	4	160	40	-	-

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 11 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 наименования пищевой продукции на несоответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга.

5. Установлено/ выявлено следующее:

- циклические меню рационов горячего питания, размещенные на сайте Учреждения, не соответствуют фактическим циклическим меню, используемым при организации питания в учреждении,
- наличие производственных помещений не соответствует типу пищеблока - отсутствует загрузочная, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей,
- отсутствует оборудование для мытья кухонной посуды- осуществляется ручная мойка кухонной посуды,
- отсутствует этикетная надпись (маркировка) на упаковке продукта «говядина замороженная»,
- фактический рацион питания не соответствует циклическому меню: взамен соуса сметанного приготовлен соус польский, взамен пюре картофельного приготовлен картофель отварной,
- не соблюдается установленный порядок формирования технологических карт – в технологической карте на блюдо «соус польский» наименование сырья не соответствует указанной технологии приготовления блюда,
- масса приготовленных блюд не соответствует весу блюд, указанному в циклическом меню: огурец соленый - 29 г (в меню- 40 г - ясли), пирожок с капустой – 40 г (в меню- 50 г- ясли), рыба отварная - 70 г (в меню- 80 г – сад).

6. Результаты Лабораторных исследований – отклонения от нормативных показателей не установлены / установлено по следующим пробам (образцам):

наименование продукта/ пробы (образца)/ объекта смыва	показатель
<b>по пищевым продуктам и продовольственному сырью</b>	
-	микробиологические показатели
-	физико-химические показатели
-	органолептические показатели
<b>по готовой продукции</b>	
-	микробиологические показатели
-	физико-химические показатели
-	органолептические показатели
<b>по микробиологическим смывам</b>	
-	микробиологические показатели
<b>по воде питьевой централизованной системы питьевого водоснабжения</b>	
-	

Акты обора проб (образцов) от **15.11.2021 г. № № 1347, 1348** прилагаются.

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

**ГБДОУ детском саду № 45 Красносельского района СПб**

*(наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

составляет **90,0 %** (1-я категория), в том числе:

наименование критерия / показателей оценки	оценка, балл	критерий, %	фактическая оценка, балл	фактическое значение критерия, %
<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	50	6	40
проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		10	
информирование о питании в учреждении	5		3	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		24	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		17	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		12	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>		<b>50</b>	
<b>Критерий 2: результаты лабораторных исследований</b>				
соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35	50	35	50
соответствие готовой продукции нормативной документации	35		35	
соответствие микробиологических смывов нормативной документации	30		30	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>100</b>	
<b>Всего:</b>	<b>-</b>	<b>100</b>		<b>90</b>

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

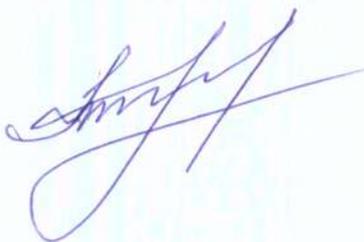
1. Организовать работу пищеблока в соответствии с имеющимся набором производственных помещений.
2. Обеспечить:
  - соответствие циклических меню рационов горячего питания, размещенных на сайте Учреждения, фактически используемым циклическим меню,
  - наличие этикетной надписи (маркировки) на всей продукции промышленного производства,
  - соответствие фактического рациона питания циклическому меню,

- соблюдение установленного порядка формирования технологических карт на блюда и кулинарные изделия,
- соответствие массы приготовленных блюд весу, 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.

**Временно исполняющий обязанности  
начальника Управления**



**А.В.Мироненко**