

Чек-лист
оценки уровня организации социального питания

Дата оценки	15.11.2021
Время начала / окончания проведения оценки	10.00 - 13.00
Наименование учреждения	Т.Д.Ю.О.З. детский сад № 45 Коммунального учреждения в. К. Красносельского района
Форма обеспечения социальным питанием	поставка блюд и напитков
Реквизиты контракта (дата заключения, номер)	от 06.01.2020 № 21895 от 16.01.2020 № 245 на 31.12.2021
Срок действия контракта	
Срок оказания услуги по контракту	
Исполнитель по контракту (наименование, ИНН)	ООО "Т.З.Б. Буфет-раздаточная" ИНН 7813427689
Тип пищеблока (базовая организация школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п., досготовочные организации общественного питания, сырьевые столовые)	сервисное обслуживание
Количество посадочных мест	117 детей
Фотофиксация (да/нет)	

п/п	Вопросы, отражающие исполнение заказчиками, исполнителями требований нормативных правовых актов/ стандартов в части организации социального питания, предусмотренных контрактом, характеризующие показатели / критериев оценки	Пункт контракта/ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / Стандарт	Варианты ответа		Оценка, балл	Примечание
			услуга / форма обеспечения социальным питанием организацией общественного питания ¹	поставка / самостоятельная форма обеспечения социальным питанием		
1. Обязательные требования, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания/ поставку товара в учреждении и иными нормативными актами (значимость критерия 50%)						
1.1	Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении				0- 6 баллов	6
1.1.1	действующий контракт (договор) на закупку услуги общественного питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)		в наличии – 1 отсутствует -0	в наличии – 1 отсутствует -0	1	
1.1.2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора		в наличии – 1 отсутствует -0	2		
1.1.3	договор на организацию платного питания с		в наличии – 1	-		

¹ все типы пищеблоков, в том числе буфет-раздаточная

² здесь и далее по тексту – «не оценивается».

	указанием условий предоставления платного питания ³ , в т.ч приложение: - ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей; - меню рационов платного питания		отсутствует -0				
1.1.4	договор на вывоз отходов (пищевлока)		в наличии - 1 отсутствует -0	в наличии - 1 отсутствует -0	1	N 3145-21 от 19.12.20. №3112/21 ООО "Волгоград-Спецсервис"	
1.1.5	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 ⁴		в наличии - 1 отсутствует -0	в наличии - 2 отсутствует -0	2	N 45-770-21 от 21.01.21 ООО "7-Сервис" №3112.23 отс от 31.03.21.	
1.1.6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования с приложением справки о поверке весов		в наличии - 1 отсутствует -0	в наличии - 2 отсутствует -0	2	N 16/45-21 от 02.03.21 ООО "Волгоград" №3112.21. сервис по 28.09.21	
1.2	Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП:						0-10 баллов / 10
1.2.1	наличие приказа о создании рабочей группы ХАССП (учреждения и/или организации общественного питания)		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	приказ от 01.09.21 N 193/1-20.	
1.2.2	наличие плана ХАССП (с анализом опасностей и определением критических контрольных точек для предприятия общественного питания), блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания)		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	план ХАССП от 13.09.21	
1.2.3	наличие программы производственного контроля <u>УЧРЕЖДЕНИЯ</u> с протоколами испытаний <u>готовой продукции, проводимых в рамках</u> исполнения Программы производственного контроля (с даты начала оказания услуги питания / действия контракта)		в наличии - 2 не организовано -0	в наличии - 3 не организовано -0	3	ППК приказы от 01.09.21 N 434/1-20. информация и материалы по аттестации от 28.09.21 N 35109/50	
1.2.4	наличие программы производственного контроля <u>ИСПОЛНИТЕЛЯ УСЛУГИ</u> с протоколами испытаний <u>пищевых продуктов и готовой продукции</u> , проводимых в рамках исполнения Программы производственного контроля (с даты начала оказания услуги)		в наличии - 2 не организовано -0	-			

³ при включении условия по организации платного питания в учреждение в контракт - указать пункт контракта в примечании

⁴ при проведении работ по техническому обслуживанию оборудования работником оператора питания / учреждения - представление актов систематического обследования оборудования (с указанием в примечании)

	питания / действия контракта)					
1.2.5	соблюдается <u>периодичность</u> проведения лабораторных исследований пищевых продуктов и готовой продукции, предусмотренная программой производственного контроля		соблюдается -2 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	3	1 раз в год. 6 мес.
1.3	Информирование о питании в учреждении					0-5 балла / 3
1.3.1	наличие утвержденного графика приемов пищи в учреждении и режима работы столовой		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 1 отсутствуют -0	1	присутствует в отделе № 139/1-ОД.
1.3.2	размещено утвержденное ежедневное меню (на информационном стенде)		размещено - 1 не размещено -0	размещено - 1 не размещено -0	1	размещено
1.3.3	размещено утвержденное меню дополнительного питания		размещено - 1 не размещено -0	-		
1.3.4	наличие рекомендаций по организации здорового питания детей		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 1 отсутствуют -0	1	на стендах в столовой, на сайте учреждения
1.3.5	наличие информации о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (в том числе циклических меню рационов горячего питания)		в наличии - 1 отсутствуют -0	в наличии - 2 отсутствуют -0	0	информация на сайте отсутствует
1.4	Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (2.9/ 4.1.15, 4.1.17, 4.1.18, 4.1.19)					0-28 баллов / 24
1.4.1	наличие производственных помещений пищеблока соответствует типу пищеблоку ⁵	2.7	соответствует - 2 не соответствует -0	соответствует - 2 не соответствует -0	0	не соответствует, отсутствует тех табр. об. тех. оборуд.
1.4.2	обеспеченность линиями раздачи школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек ⁶		обеспечено -2 не обеспечено - 0	обеспечено -2 не обеспечено - 0	2	
1.4.3	обеспеченность посадочными местами ⁷		обеспечено - 2 не обеспечено -0	обеспечено - 2 не обеспечено -0	2	
1.4.4	наличие исправного холодильного и морозильного оборудования (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов) ⁸		в наличии - 2 отсутствует -0	в наличии - 3 отсутствует -0	3	
1.4.5	наличие набора исправного технологического оборудования для приготовления продукции		в наличии - 2 отсутствует -0	в наличии - 3 отсутствует -0	3	

⁵ оценивается наличие помещений пищеблока, наличие которых предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

⁶ оценивается соблюдение требований к количеству линий раздач в школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек в детских садах

⁷ оценивается условие соблюдения соответствия количества посадочных мест площади обеденного зала столовой

⁸ оценивается наличие набора оборудования / исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

	общественного питания (в зависимости от вида производственного помещения и типа столовой) ⁹					
1.4.6	наличие набора исправного технологического оборудования для мытья посуды (в зависимости от вида помещений моечных) ¹⁰	в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	0		ручные мойка посуды
1.4.7	наличие набора исправного весового оборудования	в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2		
1.4.8	наличие (и использование) достаточного количества производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды	в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2		
1.4.9	наличие (и использование) столовых приборов и столовой посуды из разрешенных нормативными документами материалов с соблюдением безопасности столовой посуды (без повреждений, трещин, сколов и т.д.)	в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2		
1.4.10	использование раздельного и специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды (по назначению)	обеспечено - 2 не обеспечено - 0	обеспечено - 2 не обеспечено - 0	2		
1.4.11	порядок и чистота производственных помещений	обеспечены - 2 не обеспечены - 0	обеспечены - 2 не обеспечены - 0	2		
1.4.12	наличие исправной вентиляции на пищеблоке	в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2		квартал на выработку работ от 11.02.21 № 12/45-21
1.4.13	внутренняя отделка помещений пищеблока соответствует требованиям санитарных норм и правил (отсутствие «осыпающихся» штукатурок, сколов на плитке и т.п.)	соответствует - 2 не соответствует - 0	соответствует - 2 не соответствует - 0	2		в 2020 г. было проверено ремонт
1.4.14	обеспеченность системой безналичной оплаты по «карте школьника» ¹¹	обеспечено - 2 не обеспечено - 0	-			
1.5	Приемка / хранение пищевых продуктов/ приемка готовой продукции: 4.1.14, 4.1.20, 2.2, 4.1.21, 3.14, 4.1.5 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Стандарт					0-20 баллов / 17
1.5.1	соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета,	соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	3		

⁹ оценивается наличие набора технологического оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

¹⁰ оценивается наличие моечного оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

¹¹ оценивается наличие / количество терминалов д/ безналичной оплаты; исправность работы/ применение системы безналичной оплаты

	ассортименту, предусмотренному контрактом (в т.ч. оценивается отсутствие запрещенной в детском питании пищевой продукции)					
1.5.2	продукция промышленного производства имеет потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями технических регламентов / каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) имеет маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, количеством порций, датой и часом изготовления, условиями хранения и сроками годности (при оценке буфет-раздаточной)		в наличии -3 отсутствует -0	в наличии -3 отсутствует -0	0	отсутствует Финансовый надзор (маркировка) в соответствии с требованиями тех. регламентов и условий хранения продукции и соблюдение сроков годности
1.5.3	соблюдение сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии со сроками годности, установленными нормативно-техническими документами или производителем		соблюдаются -5 не соблюдаются -0	соблюдаются -5 не соблюдаются -0	5	
1.5.4	наличие и порядок проведения бракеража поступившего сырья и продуктов питания (указаны условия хранения, сроки годности)	4.1.21	обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	
1.5.5	соблюдение условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. соблюдение «товарного соседства») / доставка готовой продукции осуществляется в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах, термосумках), выполненных из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке ¹²		соблюдается -3 не соблюдаются -0	соблюдается -3 не соблюдаются -0	3	
1.5.6	контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. оценивается исправность оборудования для измерения температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья; соответствие температуры установленным		обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	

¹² оценивается соблюдение требований к условиям хранения пищевых продуктов, предусмотренных Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся/ доставке готовой продукции в буфет-раздаточную

	значениям хранения)					
1.6	Приготовление блюд и кулинарных изделий:					0-23 баллов / 12
1.6.1	фактический рацион питания соответствует циклическому меню	2.8	соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	0	<i>не соблюдается все в меню в циклическом меню и меню для групповых кафе и кафе, кафе по меню</i>
1.6.2	изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими документами (технологической картой, технико-технологической картой, технологической инструкцией, разработанными и утвержденным в установленном порядке)	2.8/ 4.1.26	обеспечено- 3 не обеспечено -0	обеспечено- 3 не обеспечено -0	0	<i>не оформлено с кафе, кафе по меню? кафе, кафе по меню? не с кафе, кафе по меню</i>
1.6.3	соответствие массы приготовленных блюд выходу блюд, указанному в циклическом меню		соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	0	<i>не соблюдается все: от кафе, кафе по меню</i>
1.6.4	температура блюд при раздаче соответствует технологическим документам (технологическим, технико-технологическим картам)	5.2	соблюдается -3 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	3	<i>решено</i>
1.6.5	соблюдение сроков годности готовых блюд (не более 2 часов с момента изготовления) ¹³		соблюдаются -5 не соблюдаются -0	соблюдаются -5 не соблюдаются -0	5	
1.6.6	наличие и порядок оценки качества блюд и кулинарных изделий (наличие/ ведение журнала бракеража готовой продукции)	4.1.9	обеспечены -2 не обеспечены -0	обеспечены -2 не обеспечены -0	2	
1.6.7	соблюдение требований к внешнему виду персонала ¹⁴		соблюдаются -2 не соблюдаются -0	соблюдаются -2 не соблюдаются -0	2	
1.7	Профессиональная подготовка¹⁵: 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / постановление Правительства Санкт -Петербурга от 23.07.2009 г. № 873					0-8 баллов / 8
1.7.1	организовано укомплектование пищеблока учреждения необходимыми квалифицированными кадрами (оценка документов, подтверждающих наличие высшего, среднего, начального профессионального образования; дополнительного высшего, среднего образования у поваров, кладовщиков, заведующих производством;		организовано - 4 не организовано -0	организовано - 4 не организовано -0	4	<i>2 кафе и кафе по меню</i>
1.7.2	- соблюдение периодичности направления		соблюдаются - 4	соблюдаются - 4	4	<i>кафе, кафе по меню</i>

¹³ в буфет-раздаточной оценивается срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах

¹⁴ оценивается наличие чистой форменной одежды персонала/ комплектность спецодежды

¹⁵ оцениваются документы, подтверждающие профподготовку, представленные в Управление социального питания

руководителей и работников, организующих социальное питание, на обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации «Актуальные вопросы организации социального питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «ХАССП» (не реже одного раза в три года)	не соблюдается-0	не соблюдается-0		и.о. зав. Сергеев И.В. - 15.04.21г. Смирнов С.И. 16.06.21г.
суммарное количество баллов			= сумма баллов	80
предельное количество баллов, установленное для проведения оценки			100	
расчетное значение критерия оценки			= сумма баллов / 100 * 50	40

и.о. зав. Сергеев И.В.
16.06.21г.

(инициалы, фамилия, должность
представителя проверяемого
субъекта)

(подпись)

15.11 2021г.

(дата)

Смирнов С.И.

(инициалы, фамилия, должность
должностного лица, проводящего
оценку и заполняющего
чек-лист)

(подпись)

15.11 2021г.

(дата)