

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника  
Управления социального питания

  
(подпись) **Н.В. Петрова**  
(расшифровка подписи)  
«02» октября 2024 года

**СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о результатах оценки уровня организации социального питания**  
**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении**  
**детский сад № 61 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:

г. Санкт-Петербург, 2 Рабфаковский переулок, дом 9, корпус 2, литер И

*(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 № 61 Невского района Санкт-Петербурга**

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

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 13.09.2024 г.

Лица, проводившие оценку:

**Рябинин Алексей Владимирович** - ведущий специалист отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания;

**Калякина Алена Леонидовна** - инженер-химик центрального отдела физико-химического контроля Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»

**Хрусталёва Мария Викторовна** - инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля Невского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «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:

**Рыбакова Анна Валерьевна** - 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)*

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.	<b>ООО «Торгово-закупочная база»</b> Контракт № 0172200004723000313-61 от 01.2024 по 01.01.2026 Контракт № 0172200004723000322-61 от 01.2024 по 01.01.2026 Контракт № 0172200004723000328-61 от 01.2024 по 01.01.2026 Контракт № 0172200004723000331-61 от 01.2024 по 01.01.2026 Контракт № 0172200004723000343-61 от 01.2024 по 01.01.2026 <b>ООО «Северная столица»</b> Контракт № 0172200004723000303-61 от 01.2024 по 01.03.2026 Контракт № 0172200004723000305-61 от 01.2024 по 01.03.2026 Контракт № 0172200004723000332-61 от 01.2024 по 01.03.2026
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.	представлены
5	Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.	представлены
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	представлена
9	Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	не требуется
10	Документы, подтверждающие укомплектованность пищеблока необходимыми квалифицированными кадрами	представлены
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	представлены
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 влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении (журналы контроля, листы контроля)	представлены
20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	представлен

21	Журнал бракеража готовой продукции общественного питания	представлен
22	Цикличное меню рационов горячего питания	представлено
23	Утвержденное ежедневное меню за две недели	представлено
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: 23.04.2025**

№ п/п	наименование блюда	выход по рецептуре, г	кол-во порций	масса порций, г	масса одной порции, г	отклонение на 1 порцию	
						г	недовес %
1	Рассольник с говядиной и сметаной (сад)	215	3	645	215	-	-
2	Макаронные изделия отварные (сад)	150	3	450	150	-	-
3	Компот из свежих груш (сад)	180	3	540	180	-	-
4	Суфле куриное (сад)	70	10	700	70	-	-

**3. Проверено 6 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 наименования 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 13.09.2024 №№ 2777, 2779, 2780 прилагаются.**

**Отобрано:**

6 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 7 проб готовой продукции и воды, 10 смывов

**Результаты Лабораторных исследований:**

**- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:**

- проба «Консервы овощные. Горошек зеленый из мозговых сортов стерилизованный, сорт высший, ГОСТ 34112-2017» не соответствует нормативной документации по органолептическим показателям (в наличии примеси оболочек зерен). Изготовитель: ООО «Консервпром». Поставщик: ООО «Торгово-закупочная база».

**- соответствие готовой продукции и воды нормативной документации:**

- отклонения не установлены.
- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:
- отклонения не установлены.

### 5. Установлено/ выявлено следующее:

- На пищеблоке отсутствует пароконвектомат;
- Выход блюд в утвержденном меню текущего дня не соответствует выходу блюд в утвержденном цикличном меню (меню от 10 сентября сад: блюдо «груша свежая» выход блюда- 107, в цикличном меню выход блюда - 150; блюдо «огурец свежий» выход блюда- 39, в цикличном меню выход блюда -50; блюдо «пудинг из печени с морковью» выход блюда- 65, в цикличном меню выход блюда – 80 и т.д.

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

#### Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 61 Невского района Санкт-Петербурга

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **90 баллов** (1-я категория – высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли менее 100 - 85 баллов;), в том числе:

ж	оценка, балл	Коэффициент значимости критерия оценки	фактическая оценка, балл	фактическое значение по критерию с учетом коэффициента значимости, балл
<b>Критерий 1: «Обязательные документы, сопровождающие процесс организации питания в учреждении»<sup>1</sup></b>				
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 ХАССП	30		30	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	
Информирование о питании в учреждении	15		15	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>100</b>	<b>20</b>
<b>Критерий 2: «Организация производственного процесса»<sup>1</sup></b>				
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	30	0,4	15	30
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		35	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		25	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>75</b>	<b>30</b>
<b>Критерий 3: «Соответствие продуктов (сырья, продукции) по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими и технологическими документами и (или) стандартами»</b>				
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	

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

Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>70</b>	<b>40</b>
<b>Всего:</b>	<b>-</b>	<b>1</b>		<b>90</b>

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

1. Дооснастить пищеблок пароконвектоматом.
2. Обеспечить соблюдение утвержденного цикличного меню.
3. Обеспечить соответствие сырья нормативной документации по органолептическим показателям качества.
4. Подтверждающую информацию по исполнению вышеуказанных рекомендаций направить в Управление 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.

**Ведущий специалист  
отдела технологии,  
стандартизации и контроля**



**Рябинин А.В.**