

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника

Управления социального питания



Н.В Петрова

(подпись)

(расшифровка подписи)

«17» марта 2025 года

СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах оценки уровня организации социального питания
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду
№ 12 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:

192076, Санкт-Петербург, Рыбацкий проспект, дом 51, корп. 2, литера А.

(место проведения оценки)

на основании: Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2025 год

(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
№ 12 Невского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 05.03.2025 г.

Лица, проводившие оценку:

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

Яковец Жанна Николаевна - инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля
Невского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

Мамина Диана Алиевна - инженер-химик отдела физико-химического контроля
Красногвардейского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

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

При проведении оценки присутствовал:

Чурсина Татьяна Викторовна - 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.	С ООО «Торгово-закупочная база»: № 0172200004723000356-12, № 0172200004723000348-12, № 0172200004723000364-12, № 0172200004723000305-12, № 0172200004723000313-12, № 0172200004723000346-12, № 0172200004723000344-12, № 0172200004723000361-12, от 15.01.2024 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.	Предоставлен
5	Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.	Предоставлен
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	Предоставлена
9	Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	Не требуется
	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	Предоставлены
13	Скриншоты с официального сайта учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет	Представлен
14	Приказ о назначении ответственного по питанию	Представлен
15	Скриншот, подтверждающий наличие чата о питании в учреждении	Представлен
16	Акты родительского контроля	Предоставлены
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	Представлены

	продуктов и продовольственного сырья в учреждении (журналы контроля, листы контроля)	
20	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Предоставлен
21	Журнал бракеража готовой продукции общественного питания	Представлен
22	Циклическое 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 16.04.2025.

№ п/п	наименование блюда	выход по рецептуре, г	кол-во порций	масса порций, г	масса одной порции, г	отклонение на 1 порцию	
						г	%
1	Рассольник Ленинградский со сметаной	205	3	617	205,7	+ 0,7	+ 0,3
2	Пюре из свеклы	130	3	392	130,7	+ 0,7	+ 0,5
3	Компот из изюма	180	3	545	181,7	+ 1,7	+ 0,9

3. Проверено 5 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 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 обора проб (образцов) от 05.03.2025 №№ 764, 765, 766, 767 прилагаются.

Отобрано: 5 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 6 проб готовой продукции и воды, 15 микробиологических смывов.

Результаты Лабораторных исследований:

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:

- отклонения не установлены;

- соответствие готовой продукции и воды нормативной документации:

- отклонения не установлены;

- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

- отклонения не установлены.

- соответствие воды питьевой централизованной системы питьевого водоснабжения нормативной документации:

- отклонения установлены: вода не соответствует по показателям качества (массовой концентрации железа).

5. Установлено/ выявлено следующее:

- в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья не фиксируются условия хранения продукции;
- выход блюд (г) в утвержденном меню текущего дня (примеры меню от 27.01.2025, 28.01.2025, сад) не соответствует выходу (г) в утвержденном цикличном меню: яблоко свежее – 145 (150), огурец соленый – 44 (50), пюре картофельное с морковью – 145 (150), плов из птицы – 185 (200), помидор свежий – 46 (50), рыба припущенная в молоке – 65 (70);
- в технологических картах не указан срок реализации готовой продукции;
- не соблюдается порядок проведения бракеража готовой продукции в части фиксации часа изготовления продукции; температура подачи блюд не соответствует указанной в технологических картах: чай с сахаром - 60-65 град С (75 град С), суп картофельный - 60-65 град С (75 град С), напиток яблочный – 60-65 град С (20 град С).

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

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 12 Невского района Санкт-Петербурга

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **84 балла** (2-я категория – средний уровень организации социального питания), 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		35	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	
Информирование о питании в учреждении	15		15	
Итого:	100	0,2	100	
Критерий 2: «Организация производственного процесса»¹				
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	30	0,4	30	24
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		25	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		5	
Итого:	100	0,4	60	
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	35		35	

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

нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами				
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	
Итого:	100	0,4	100	
Всего:	-	1		84

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

1. Обеспечить соблюдение порядка проведения бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Обеспечить соблюдение утвержденного циклического меню.
3. Обеспечить корректное оформление технологической документации пищеблока.
4. Обеспечить соблюдение порядка проведения бракеража готовой продукции.
5. Принять меры по обеспечению соответствия воды питьевой нормативной документации.
6. 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.

Специалист 1-й категории отдела технологии,
стандартизации и контроля
Управления социального питания



Чигидина Т.Ю.