

2	Договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) с актами приема-передачи оборудования и схемой производственных помещений.	представлен
3	Договор на организацию платного питания (за счет средств родителей, законных представителей) с указанием условий предоставления платного питания со всеми приложениями	представлен
4	Договоры на техническое обслуживание оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением актов выполненных работ по техническому обслуживанию.	представлен
5	Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.	представлен
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	представлены
9	Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	не представлены
10	Документы, подтверждающие укомплектованность пищеблока необходимыми квалифицированными кадрами	представлен
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 представлен
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	Циклическое меню рационов горячего питания	представлен
23	Утвержденное ежедневное меню за две недели	представлен
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 03.05.2024

№ 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	Рыба припущенная в молоке	70	5	350	70	-	-
2	Хлеб ржаной	30	5	150	30	-	-

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 наименование 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 18.01.2024 №№ 132,133,134 прилагаются.

Отобрано: 7 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 4 пробы готовой продукции и воды, 10 смывов

Результаты Лабораторных исследований:

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:

- отклонения не установлены

- соответствие готовой продукции и воды нормативной документации:

- отклонения установлены – не соответствует нормативной документации по показателям качества блюдо «Пюре картофельное с морковью» (по массе сухих веществ)

- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

- отклонения не установлены

5. Установлено/ выявлено следующее:

- не представлены программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов (представлена программа с протоколами исследований готовой продукции, исследования пищевых продуктов отсутствуют);

- не представлен скриншот, подтверждающий наличие чата о питании в учреждении;

- не соблюдаются требования к маркировке производственного инвентаря (в зоне «сырая продукция» в наличии ножи без маркировки (частично), с нечитаемой маркировкой);

- не соблюдаются требования к маркировке пищевых продуктов: маркировка пищевого продукта «Мясо кур (грудки с кожей) замороженное фасованное» изготовитель ООО «Птицефабрика «Павловская», расфасовщик АО «Фирма «Флоридан») не содержит обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт (предусмотрено ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»)

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

**в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад №33 Василеостровского района Санкт-Петербурга**

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **74,8 баллов** (2-я категория - средний уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 60 до 84 баллов (учреждения – «стабильные» по уровню 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	16
Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	30		15	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	
Информирование о питании в учреждении	15		10	
Итого:	100	0,2	80	16
Критерий 2: «Организация производственного процесса»¹				
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	30	0,4	22	32,8
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		25	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		35	
Итого:	100	0,4	82	32,8
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	26
Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35		0	
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	
Итого:	100	0,4	65	26
Всего:	-	1		74,8

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

- 1. Обеспечить наличие протоколов лабораторных исследований пищевых продуктов в рамках программы производственного контроля исполнителя (не менее 1- 2 образцов пищевых продуктов).**

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

2. Представить скриншот, подтверждающий наличие чата о питании в учреждении.
3. Обеспечить соблюдение требований к маркировке производственного инвентаря.
4. Обеспечить соблюдение требований к маркировке пищевых продуктов.
5. Обеспечить соблюдение рецептуры и технологию приготовления блюд.
6. Обеспечить ведение в отношении Исполнителя претензионной работы по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных Контрактом обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р.

Прилагаемые к справке документы: - акты отбора проб продукции общественного питания СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» с протоколами исследований

Главный специалист Управления
социального питания



Скриголовская Л.В.