

## СПРАВКА

### о результатах оценки уровня организации социального питания

в Государственном бюджетном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 21 имени Э.П.Шаффе Василеостровского района Санкт-Петербурга

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**Администрация Василеостровского района Санкт-Петербурга**

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

по адресу/адресам:

Санкт-Петербург, 5-я линия ВО, 16/17.

*(место проведения оценки)*

на основании:

Плана оценки уровня организации социального питания на октябрь 2023 года.

*(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))*

проведена плановая оценка уровня организации социального питания  
*(плановая/дополнительная)*

в отношении

Государственного бюджетного образовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 21 имени Э.П.Шаффе Василеостровского района Санкт-Петербурга

*(далее - Учреждение / объект оценки)*

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: **18.10.2023** г.

Лица, проводившие оценку:

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

**Армянинова Екатерина Денисовна** - ведущий инженер химико-токсикологического контроля отдела микробиологического контроля Невского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

**Иванова Екатерина Юрьевна** - инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля Кировского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

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

При проведении оценки присутствовал:

**Ачкасова Юлия Ивановна**- директор Учреждения.

*(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица присутствовавших при проведении мероприятий по оценке)*

**Услуга по организации социального питания** в Учреждении (в соответствии с Контрактом) осуществляется АО «Столовая № 14».

Тип пищеблока: **буфет-раздаточная**.

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 30.09.2023 №№ 3009, 3001/1, 2608/1, 2608 по 31.12.2023 с АО «Столовая № 14» (далее-Контракт)
2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора	ДВП б/н от 01.10.2023 с актом передачи имущества, оборудования предоставлен.
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	№ 21-ВР от 01.10.2023 с приложениями предоставлен, на срок действия Контракта.
4	договор на вывоз отходов (пищевых)	№ 85199 от 01.09.2023 по 31.08.2024 с АО «Автопарк № 1 «Спецтранс» -Исполнителя.
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 25.08.2023 № 120 по 31.12.2023 с ООО «Конвектоматсервис групп» - Исполнителя.
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	от 01.09.2023 № СТ-66/23 по 31.12.2023 с ООО «Стандарт»-Исполнителя, справка о поверке весов до 15.10.2024
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	Приказ предоставлен от 01.09.2023-Исполнителя.
8	план ХАССП	Предоставлен
9	программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	ППК предоставлена на 2023год, приказ от 09.01.2023, протоколы испытаний готовой продукции от 10.10.2023 № 586654-4
10	программа производственного контроля Исполнителя с протоколами испытаний готовой продукции	ППК предоставлена от 01.09.2023, протоколы испытаний от 31.10.2023 № 62523-4.
11	журналы бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся продукции	предоставлены
12	график приемов пищи в учреждении и режима работы столовой	предоставлен
13	циклическое меню рационов горячего питания	предоставлено
14	ежедневное меню рационов горячего питания	размещено
15	меню дополнительного питания	предоставлено
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, недвес	
						г	%
1	Каша геркулесовая молочная жидкая	185	5	932	186,4	+1,4	-

**3. Проверено** 0 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, готовой продукции общественного питания для проведения лабораторных испытаний (исследований) на соответствие продукции по показателям качества нормативам, установленным нормативно - техническими и технологическими документами и (или) стандартами.

Акты обора проб (образцов) от 18.10.2023 г. № № 2299, 2300 прилагаются.

**Отобрано:** 10 микробиологических смывов, 4 пробы (образца) продукции общественного питания и воды.

#### **5. Результаты Лабораторных исследований:**

- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:
  - отклонения не установлены.
- соответствие готовой продукции нормативной документации:
  - отклонения не установлены.
- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:
  - отклонения не установлены.

#### **6. Установлено/выявлено следующее:**

- маркировочные ярлыки на емкостях с готовой продукцией не содержат информацию о сроках годности продукции,
- отсутствует термометр в холодильной витрине буфета.

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

**Государственном бюджетном образовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 21 имени Э.П.Шаффе Василеостровского района Санкт-Петербурга**

*наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

составляет 97 баллов - 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	47
проведение производственного контроля на основе принципов HACCP	10		10	
информирование о питании в учреждении	5		5	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		28	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		14	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		23	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>94</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>97</b>

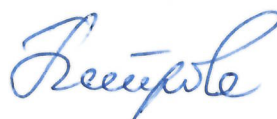
По результатам проведенных мероприятий Управлением социального питания подготовлены следующие рекомендации для повышения уровня организации социального питания:

1. Обеспечить соблюдение требований к маркировке емкостей с готовой продукцией.
2. Обеспечить наличие термометра для контроля за температурным режимом в холодильной витрине буфета.

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».

Временно исполняющий обязанности  
начальника Управления  
социального питания



Н.В.Петрова