

СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности
физическому развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Красносельского района Санкт-Петербурга

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

По адресу/адресам:

ул. Добровольцев, д.14, кор. 2, 198329, Санкт-Петербург

(место проведения оценки)

На основании: приказа Управления социального питания от 28.10.2021 № 01-03-575/21-0-0
«О проведении оценки уровня организации социального питания»
(далее - приказ)

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

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

в отношении:

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 39
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга
(далее - учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата и время проведения оценки: с 09.11.2021 в течение 20 дней

Лица, проводившие оценку:

Скриголовская Лариса Васильевна - главный специалист отдела технологии, стандартизации
и контроля Управления социального питания;

Иванова Екатерина Юрьевна – инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля
Кировского района СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и
продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

Петрова Алена Владимировна – инженер-химик отдела физико-химического контроля
Красносельского района СПб ГБУ «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:

Лебедева И.А. - 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)*

1. В ходе оценки установлено, что в учреждении форма обеспечения социального питания –
самостоятельная. Поставщиком пищевых продуктов в соответствии с контрактом от 16.01.21
№ Д39 является ООО «ТЗБ «Петроградская».

2. Проведена оценка деятельности учреждения 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 16.01.21 № Д39 с ООО «ТЭБ «Петроградская» (срок действия с момента заключения по 31.01.22)
2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора	не требуется
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	не требуется
4	договор / контракт на вывоз отходов (нищоблока)	от 14.12.2020 № 3/21/39 с АО «Автопарк № 1 «Спецтранс»
5	договоры / контракты 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 13.01.2021 № 39-ГТО-21
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	от 05.05.2020 № 16/21/39
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	от 05.09.2018 № 63-АХД
8	план ХАССП	представлен
9	программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	представлены
10	программа производственного контроля Исполнителя с протоколами испытаний готовой продукции	представлены
11	журналы бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся продукции	представлен
12	график приемов пищи в учреждении и режима работы столовой	представлены
13	циклическое меню рационов горячего питания	представлено
14	ежедневное меню рационов горячего питания	представлено
15	меню дополнительного питания	не требуется
16	технологические карты	представлены
17	документы, подтверждающие профессиональное образование персонала нищоблока	представлены
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	представлены

3. Проведено контрольное взвешивание блюд (имеющихся в наличии):

№ п/п	Наименование блюда	Выход по рецептуре, г	Код-порций	Масса порций, г	Масса одной порции, г	Отклонение	
						г	недовес %
1	Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной (сал)	200/10/5	5	1075	215	-	-
2	Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной (ясли)	150/10/5	5	830	166	+1,05	-
3	Фрикадельки из мяса птицы (сал)	70	5	360	72,05	+2,05	-
4	Пюре из свеклы (сал)	150	5	752	150,4	+0,45	-
5	Фрикадельки из мяса птицы (сал)	50	5	262	52,4	+2,4	-

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:

5. Установлено/ выявлено следующее:

- не соответствует типу пищеблока наличие производственных помещений (в «горячем» цехе предусмотрено «зонирование» вторичной обработки овощей и мясо/рыбной продукции);
- не соблюдается порядок оценки качества готовых блюд (бракераж готовой продукции)

6. Проверено 11 наименований пищевой продукции на соответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга (приложение к Контракту).

7. Выявлено 0 наименований пищевой продукции на несоответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга.

8. Результаты Лабораторных исследований:

не выявлено несоответствий готовой продукции / пищевых продуктов нормативной документации по показателям качества:

наименование продукта/ пробы (образца)/ объекта смыва, не соответствующего по показателям качества нормативной документации	показатель
пищевые продукты и продовольственное сырье	
-	микробиологические показатели
-	физико-химические показатели
-	органолептические показатели
готовая продукция	
-	микробиологические показатели
-	физико-химические показатели
-	органолептические показатели
микробиологические смывы	
-	микробиологические показатели
вода питьевая централизованной системы питьевого водоснабжения	

Акты обора проб (образцов) от 09.11.2021 №№ 1330,1331 прилагаются.

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

Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Составляет 98 % (высокий уровень организации социального питания), в том числе:

Наименование критерия/ показателей оценки	Оценка, балл	Критерий, %	Фактическая оценка, балл	Фактическое значение критерия, %
наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении	6		6	
проведение производственного контроля на основе принципов HACCP	10		10	

информирование о питании в учреждении	5		5	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, мочным оборудованием, инвентарем, посудой	28	50,0	26	48,0
применение/хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		20	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		21	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	
Итого:	100	50	96,0	48,0
Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35		35	
Соответствие готовой продукции нормативной документации	35	50,0	35	50,0
Соответствие производственных процессов нормативной документации	30		30	
Итого:	100	50	100,0	50,0
Всего:		100,0		98,0

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

1. Обеспечить соблюдение правил бракеража готовой продукции / провести инструктаж с работниками пищеблока по соблюдению требований к приготовлению продукции общественного питания.
2. Рассмотреть возможность использования полуфабрикатов /очищенных овощей при приготовлении продукции общественного питания.

Прилагаемые к справке копии документов: акты отбора проб продукции общественного питания/ пищевых продуктов; чек-лист оценки уровня организации социального питания.

Временно исполняющий обязанности
начальника Управления
социального питания



А.В. Мирошенко

Скриголовская Л.В.



**Чек-лист
оценки уровня организации социального питания**

Дата оценки	С 09.11.2021 в течение 20 дней
Время начала / окончания проведения оценки	
Наименование учреждения	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей Красносельского района Санкт-Петербурга
Форма обеспечения социальным питанием	Самостоятельная (поставка продуктов питания)
Реквизиты контракта (дата заключения, номер)	Контракт № Д39 от 16.01.2020 Контракт № ДН39 от 06.01.2020
Срок действия контракта	01.01.2020-31.12.2021
Срок оказания услуги по контракту	01.01.2020-31.12.2021
Исполнитель по контракту (наименование, ИНН)	Общество с ограниченной ответственностью «ТЗБ «Петроградская» (ООО «ТЗБ «Петроградская») ИНН 7813421689
Тип пищеблока (базовая организация школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), досуговые организации общественного питания, сырьевые столовые)	Организация общественного питания
Количество посадочных мест	общее количество воспитанников, получающих социальное питание (по состоянию на 09.11.2021) – 360 детей, в том числе: 1-3 года (12 часов) – 81 человек; 3-7 лет (12 часов) – 279 человек. кратность питания по количеству приемов пищи, предусмотренных в меню – четырехкратное стоимость рационов горячего питания на 01.11.2021: ясль 12 ч – 196,26 рубль; сад 12ч – 223,19 рублей. Средняя стоимость – 218,25 рублей
Фотофиксация (да/нет)	

п/п	Вопросы, отражающие исполнение заказчиком, исполнителем 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	16
1.1.1	действующий контракт (договор) на закупку		в наличии – 1	в наличии – 1	1	Контракт № Д39 от 16.01.2020

¹ все типы пищеблоков, в том числе буфет-раздаточная

2						
п/п	вопрос	пункт контракта/ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / Стандарт	услуга / форма обеспечения социальным питанием организацией общественного питания ¹	поставка / самостоятельная форма обеспечения социальным питанием	Оценка, балл	Примечание
	услуги общественного питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)		отсутствует -0	отсутствует -0		https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=278070260002000006 Контракт № ДН39 от 06.01.2020 https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=278070260002000003
1.1.2	договор о безвозмездном использовании имущества, 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 указанием условий предоставления платного питания ³ , в т.ч. приложение: - ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей; - меню рационов платного питания		в наличии – 1 отсутствует -0			
1.1.4	договор на вывоз отходов (пищеблока)		в наличии – 1 отсутствует -0	в наличии – 1 отсутствует -0	1	Контракт № 3/21/39 от 14.12.2020 https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=2780702600020000022
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	Контракт № 39-ТТО-21 от 13.01.2021 https://disk.yandex.ru/i/k15O17AcM9RWdQ Акты выполненных работ https://disk.yandex.ru/i/k15O17AcM9RWdQ
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	Контракт № 16/21/39 от 05.05.2021 https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=2780702600021000011 Справка о проведении поверки весового оборудования № 1508 от 10.06.2021

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

³ при включении условия по организации платного питания в учреждении 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)

3

						https://disk.yandex.ru/t/OgE2PVyIRolgg
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 05.09.2018 № 63-АХД о создании группы ХАССП Приказ от 08.10.2021 № 68-АХД о внедрении в действие системы ХАССП https://disk.yandex.ru/t/1NJudYgZu1_OFw
1.2.2	наличие плана ХАССП (с анализом опасностей и определения 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 http://ds39.krs1.gov.spb.ru/21-22/pitanie/39_plan_khaspp-1-compressed.pdf Блок-схемы технологических процессов производства https://disk.yandex.ru/t/AEiWJINBW_-mg
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	Программа производственного контроля Приказ от 10.03.2021 № 6-од http://detskij.sad39spb.ucoz.net/21-22/pitanie/pr-1_programma_proizv-kontrolja_compressed.pdf Протоколы лабораторных исследований за 2021 год https://disk.yandex.ru/t/MpdUZHd1P6Q
2.1.2.4	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 питания / действия контракта)		в наличии -2 не организовано -0	-	-	
1.2.5	соблюдается <u>периодичность</u> проведения лабораторных исследований <u>пищевых продуктов и готовой продукции</u> , предусмотренная программой производственного контроля		соблюдается -2 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	3	Программа производственного контроля Приказ от 10.03.2021 № 6-од (стр. 11-12) http://detskij.sad39spb.ucoz.net/21-22/pitanie/pr-1_programma_proizv-kontrolja_compressed.pdf
1.3	Информирование о питании в учреждении					0-5 балла
1.3.1	наличие утвержденного графика приемов пищи в учреждении и режима работы столовой		в наличии -1 отсутствует -0	в наличии -1 отсутствует -0	1	Приказ от 11.01.2021 № 30-АХД https://disk.yandex.ru/t/9EiFCRjIFQ3NA

4

						График выдачи пищи https://disk.yandex.ru/t/hwJLTrCwTmf1r0A
1.3.2	размещено утвержденное ежедневное меню (на информационном стенде)		размещено -1 не размещено -0	размещено -1 не размещено -0	1	Фотографии ежедневного меню на информационных стендах https://disk.yandex.ru/t/6t6x_4r3RVzfg
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 отсутствует -0	в наличии -1 отсутствует -0	1	Рекомендации на группах https://disk.yandex.ru/t/udSIO4ffnms-oQ Рекомендации на стенде по организации питания https://disk.yandex.ru/t/3U_dtsOAXaLeA Рекомендации на официальном сайте ОУ http://detskij.sad39spb.ucoz.net/21-22/pitanie/rekomendacii_po_pitaniju.pdf
1.3.5	наличие информации о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (в том числе инклюзивных меню, рационов горячего питания)		в наличии -1 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	Страница официального сайта ОУ раздел «Организация питания» http://detskij.sad39spb.ucoz.net/index/organizacija_pitanija/0-344
1.4	Обеспечение 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 / 26
1.4.1	наличие производственных помещений пищеблока соответствует типу пищеблоку ⁵	2.7	соответствует -2 не соответствует -0	соответствует -2 не соответствует -0	2	Фотокопия технического паспорта (помещения №№ 30-37) https://disk.yandex.ru/t/7745DPbbel.gulJA
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	Схема доставки готовой продукции до буфетных групповых ячеек https://disk.yandex.ru/t/AuzGKKtoWhLrPA
1.4.3	обеспеченность посадочными местами ⁷		обеспечено -2 не обеспечено -0	обеспечено -2 не обеспечено -0	2	Дети питаются на группах. Каждый ребенок обеспечен индивидуальным постоянным посадочным местом.
1.4.4	наличие исправного холодильного и		в наличии -2	в наличии -3		Перечень оборудования (приложение к

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

⁶ оценивается соблюдение требований к количеству линий раздачи 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

5

	морозильного оборудования (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения товарного соседства и хранения необходимого объема пищевых продуктов) ⁸		отсутствует -0	отсутствует -0	3	контракту № 39-ТГО-21 от 13.01.2021 https://disk.yandex.ru/i/MSijXDJZlhw
1.4.5	наличие набора исправного технологического оборудования для приготовления продукции общественного питания (в зависимости от вида производственного помещения и типа столовой) ⁹		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -3 отсутствует -0	3	Контракт на обслуживание технологического оборудования № 39-ТГО-21 от 13.01.2021 https://disk.yandex.ru/i/WBBzIRF_S-CidQ Акты выполненных работ https://disk.yandex.ru/i/kISO17AeM9RWdQ
1.4.6	наличие набора исправного технологического оборудования для мытья посуды (в зависимости от вида применений моечных) ¹⁰		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	Оборудование для мытья посуды (группы) https://disk.yandex.ru/i/Qm-r0oEUYUYEW Оборудование для мытья посуды (пищевые) https://disk.yandex.ru/i/SRAbvRd3RRbuyQ
1.4.7	наличие набора исправного весового оборудования		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	Контракт № 16/21/39 от 05.05.2021 https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=2780702600021000011 Справка о проведении поверки весового оборудования № 1508 от 10.06.2021 https://disk.yandex.ru/i/OgE2PVblRofejg
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	Оборотная ведомость по товарно-материальным запасам с 01.09.2021 по 30.09.2021 https://disk.yandex.ru/i/QOFH4YIS6aXyg
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	План работы Совета по питанию на 2021 г., Протокол от 24.05.2021 № 5 https://disk.yandex.ru/i/KCC6nWYerZNRg
1.4.10	использование раздельного и специально		обеспечено -2	обеспечено -2	2	

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

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

6

	промаркированного оборудования, раздельного инвентаря, кухонной посуды (по назначению)		не обеспечено -0	не обеспечено -0		Инструкция по маркировке https://disk.yandex.ru/i/CgwYdZxlJhJKA
1.4.11	порядок и чистота производственных помещений		обеспечены -2 не обеспечены -0	обеспечены -2 не обеспечены -0	2	Обеспечено
1.4.12	наличие исправной вентиляции на пищеблоке		в наличии -2 отсутствует -0	в наличии -2 отсутствует -0	2	Контракт № 20/21/39 от 11.05.2021 https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=2780702600021000010 Акты оказанных услуг https://disk.yandex.ru/i/4BTATRqEUgc4hw
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	Фотографии стен пищеблока https://disk.yandex.ru/i/ZIYAIPOqnJhqQ
1.4.14	обеспеченность системой безналичной оплаты по «карте школьника» ¹¹		обеспечено -2 не обеспечено -0		-	
1.5	Примеска / хранение пищевых продуктов / примеска 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 / 100
1.5.1	соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета, ассортимента, предусмотренному контрактом (в т.ч. оценивается отсутствие запрещенной в детском питании пищевой продукции)		соблюдается -3 не соблюдаются -0	соблюдается -3 не соблюдаются -0	3	Контракт № Д39 от 16.01.2020 https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=278070260002000006 Контракт № ДН39 от 06.01.2020 https://zakupki.gov.ru/epz/contract/contractCard/document-info.html?reestrNumber=278070260002000003
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 организационно-изготовителя, количеством порций, датой и		в наличии -3 отсутствует -0	в наличии -3 отсутствует -0	3	Имеется в наличии

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

7

	часом изготовления, условиями хранения и сроками годности (при оценке буфет-раздаточной)					
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	Соблюдается
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	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции https://disk.yandex.ru/i/nOjgxcV19fyNsw Журнал бракеража сырой продукции https://disk.yandex.ru/i/IsWz_GaTtHICg
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), вывешенных из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке ¹²		соблюдается -3 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	3	Соблюдается
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 значениям хранения)		обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	Контроль за температурными и влажностными режимами https://disk.yandex.ru/a/37NtEt-yTSMcg https://disk.yandex.ru/i/10X8T109E07Gow
1.6	Приготовление блюд и кулинарных изделий:					0-23 баллов
1.6.1	фактический рацион питания соответствует указанному меню	2.8	соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	4	124

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

	изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими документами (технологической картой, технико-технологической картой, технологической инструкцией, разработанными и утвержденными в установленном порядке)	2.8/4.1.26	обеспечено -3 не обеспечено -0	обеспечено -3 не обеспечено -0	3	8 В соответствии с ТК
1.6.3	соответствие массы приготовленных блюд выходу блюд, указанному в циклическом меню		соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	3/4 <i>Буд</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	
1.6.5	соблюдение сроков годности готовых блюд (не более 2 часов с момента изготовления) ¹³		соблюдается -5 не соблюдается -0	соблюдается -5 не соблюдается -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	0	<i>Журнал бракеража</i>
1.6.7	соблюдение требований к внешнему виду персонала ¹⁴		соблюдается -2 не соблюдается -0	соблюдается -2 не соблюдается -0	2	<i>и др. др. др.</i>
1.7	Профессиональная подготовка¹⁵: 2.21 СанПиН 2.3.2.4.5590-20 / постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 г. № 873					0-8 баллов
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	Должностные инструкции https://disk.yandex.ru/d/7OXbp89Dz9QxOw Документы, подтверждающие наличие высшего, среднего, начального профессионального образования; дополнительного высшего, среднего образования у поваров, кладовщиков https://disk.yandex.ru/i/P1RE7RZG68P9gQ https://disk.yandex.ru/i/8ChU4FWgnmXhA
1.7.2	- соблюдение периодичности направления руководителей и работников, организующих социальное питание, на обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации «Актуальные вопросы организации социального питания и обеспечения качества и безопасности		соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	4	Обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации https://disk.yandex.ru/i/04A71sh8OH6NA

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

¹⁴ оценивается наличие чистой фирменной одежды персонала/ комплектность спецодежды

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

наименование продукта, «ХАССП» (не реже одного раза в три года)					
суммарное количество баллов				= сумма баллов	96
предельное количество баллов, установленное для проведения оценки				100	100
расчетное значение критерия оценки				= сумма баллов / 100 * 50	48

Лебедева И.А. ✓
 (инициалы, фамилия, должность
 представителя проверяемого
 субъекта)

Лебедева И.А.
 (подпись)

09.11.2021 г.
 (дата)

Сиротюк Д.А.
 (инициалы, фамилия, должность
 должностного лица, проводящего
 оценку и заполняющего
 чек-лист)

Сиротюк Д.А.
 (подпись)

20__ г.
 (дата)