

СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания
в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении «Санкт-Петербургский техникум отраслевых технологий,
финансов и права»

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

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

по адресу/адресам:

196070, Санкт-Петербург, ул. Бассейная, дом 20

(место проведения оценки)

на основании:

приказа Управления социального питания от 01.09.2022 г. № 01-03-405/22-0-0
«О проведении оценки уровня организации социального питания»

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

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

в отношении в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении «Санкт-Петербургский техникум отраслевых технологий,
финансов и права» (далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 08.09.2022 г. 09.⁰⁰

Лица, проводившие оценку:

Дмитриева Ольга Александровна – ведущий специалист отдела технологии, стандартизации
и контроля Управления социального питания».

Жукова Светлана Валерьевна - инженер-технолог отдела физико-химического контроля
Красносельского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Управления социального питания (далее –
СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»).

Рулева Елена Викентьевна - 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:

Директор - Лубашев Евгений Александрович

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

Исполнителем услуги по организации питания в учреждении, согласно контракту,
является ООО «Титан» (далее – Исполнитель).

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 на поставку пищевых продуктов или на оказание услуг общественного питания для нужд учреждения в полном объеме, со всеми приложениями и дополнительными соглашениями	Контракт от 19.08.2022 № 68/5/ЕП-2022 на оказание услуг по организации питания с ООО «Титан». Срок действия контракта: с 01.09.2022 по 31.12.2022 гг.

2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) с актами приема-передачи оборудования и схемой производственных помещений	Договор от 31.08.2022 № 7-БП
3	договор на организацию платного питания с указанием условий предоставления платного питания со всеми приложениями	Контракт от 19.08.2022 № 68/5/ЕП-2022 на оказание услуг по организации питания с ООО «Титан». Срок действия контракта: с 01.09.2022 по 31.12.2022 гг.
4	договор на вывоз отходов (пищевых)	Договор от 12.07.2021 № КО 01-07/21 с ООО «ПРОФЭКО». Срок действия договора: с момента подписания по 30.06.2022 с пролонгацией.
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	Договор б/н от 01.09.2022 с ИП Карнет В.С. Срок действия контракта: с 01.09.2022 по 01.09.2023 гг. Учреждением предоставлена справка о поверке весов до 04.09.2023 г.
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	Приказ от 31.08.2022
8	план ХАССП	Введен в действие приказом от 31.08.2022
9	программа производственного контроля учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	Утверждена приказом от 30.08.2022. Протоколы испытаний предоставлены.
10	программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	Предоставлена
11	журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, поступивших в складские помещения учреждения	Журнал бракеража сырья ведется.
12	журнал бракеража готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с установленными требованиями.
13	документы фиксирующие контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и производственного сырья в учреждении	Предоставлены
14	циклическое меню рационов горячего питания	Имеется, вывешено на стенде учреждения.
15	утвержденное ежедневное меню на две недели	Имеется, вывешено у раздачи и в группах
16	утвержденное меню дополнительного питания (для государственных бюджетных учреждений)	Не требуется

17	утвержденные технологические или технико-технологические карты блюд и кулинарных изделий, входящих в рационы питания действующих в учреждении циклических меню рационов горячего питания для обеспечения социального питания	Имеются
18	утвержденные графики приемов пищи в учреждении и режима работы столовой	Имеется
19	документы, подтверждающие профессиональное образование у поваров, кладовщиков, заведующих производств	Предоставлены
20	приказ о назначении ответственного по питанию	Не требуется
21	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	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	Котлеты домашние	100	5	518,0	103,6	+ 3,6	-

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 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 отбора проб (образцов) от 06.06.2022 №№ 1113, 1114, 1115 прилагаются.

Отобрано:

20 микробиологических смывов, 6 проб (образцов) продукции общественного питания и воды.

5. Результаты Лабораторных исследований:

— соответствие готовой продукции нормативной документации:

- проба готовой продукции «Пюре картофельное, ТК № 31 от 08.09.2022» – не соответствует нормативной документации по физико-химическим показателям (занижены массовая доля сухих веществ);

— соответствие микробиологических смывов нормативной документации:

- отклонения не установлены.

6. Установлено/ выявлено следующее:

- отсутствует информация о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет;
- отсутствует / не предусмотрена система безналичной оплаты;
- не соответствует ассортимент пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета, ассортименту, предусмотренному контрактом - реализуется продукция, не рекомендуемая в детском питании: пирожки с мясом, пирожки с курицей, пирожки с курицей и грибами, пирожки с ветчиной и сыром, жевательная резинка, напитки (лимонады, чай с персиком) с консервантами, кондитерские изделия с консервантами;
- не соблюдаются условия доставки готовой продукции - не осуществляется доставка в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах, термосумках), выполненных из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке - готовая пища доставляется в пластиковых контейнерах без маркировки, нарушаются условия хранения готовой продукции – пища хранится в пластиковых контейнерах, без холодильного шкафа;
- не соответствует температура блюда при раздаче - перед раздачей производится повторный разогрев;
- не представлены/отсутствуют документы, подтверждающие наличие профессионального образования у работников пищеблока - у буфетчика отсутствует необходимое профессиональное образование.

7. Итоговое значение уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Санкт-Петербургский техникум отраслевых технологий, финансов и права»

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **75,0 баллов** (2-я категория), 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 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»¹				
Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении	6	0,5	6	42,5
Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		10	
Информирование о питании в учреждении	5		4	
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		26	
Приемка / хранение пищевых продуктов/	20		17	

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

соответствие ассортимента				
Приготовление блюд и кулинарных изделий	23		18	
Профессиональная подготовка сотрудников	8		4	
Итого:	100	0,5	85	
Критерий 2: «Соответствие продуктов (сырья, продукции) по показателям качества нормативам, установленным нормативно - техническими и технологическими документами и (или) стандартами»				
Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по показателям качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35		35	
Соответствие готовой продукции по показателям качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35	0,5	0	32,5
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	
Итого:	100	0,5	65	
Всего:	-	1		75,0

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

1. Разместить информацию о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (в том числе цикличные меню рационов горячего питания).
2. Рассмотреть возможность применения системы безналичной оплаты.
3. Обеспечить соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета, ассортименту, предусмотренному контрактом.
4. Обеспечить соблюдение условий доставки и хранения готовой продукции (доставку готовой пищи осуществлять в термоконтейрах, обеспечить соответствие фактической температуры хранения пищевых продуктов температуре, требуемой НТД).
5. Обеспечить соблюдение соответствия температуры блюда при раздаче технологическим документам (технологическим, технико-технологическим картам, исключить повторный разогрев).
6. Направить на обучение буфетчика для получения специального профессионального образования.
7. Усилить производственный контроль за технологией приготовления блюд.
8. Усилить производственный контроль за качеством поступающих продуктов питания.
9. Провести по выявленным неудовлетворительным результатам лабораторных исследований необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия (повторные лабораторные исследования готовой продукции). Результаты исследований предоставить в Управление социального питания.
10. Обеспечить (в соответствии с Контрактом) претензионную работу в отношении Исполнителя услуги по организации питания ООО «Титан» по фактам ненадлежащего исполнения (неисполнения) обязательств Контракта.

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».

Начальник Управления
социального питания



А.В. Мироненко