

СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания
в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении «Лицей сервиса и промышленных технологий»
(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Комитет по образованию

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

по адресу/адресам:

Санкт-Петербург, улица Учительская, дом 21, литер А (далее – Площадка № 1);
Санкт-Петербург, Светлановский проспект, дом 111, корпус 2, литер А
(далее – Площадка № 2).

(место проведения оценки)

на основании:

приказа Управления социального питания от 20.05.2022 г. № 01-03-308/22-0-0
«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

Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения «Лицей сервиса и промышленных технологий»

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 20.05.2022 г.

Лица, проводившие оценку:

Хасис Максим Ефимович - главный специалист отдела технологии, стандартизации
и контроля Управления социального питания;

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

Лагутина Анна Владимировна - 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:

Богданова Юлия Васильевна – директор.

(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 АО «Фирма Флоридан» (далее – Исполнитель).

Тип пищеблока – сырьевая столовая.

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 31.08.2020 № 037220008352000009-113775 на оказание услуг по организации питания, срок оказания услуги по 31.12.2022.
2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора	от 01.09.2020 № 01-09-2020/1; от 01.09.2020 № 01-09-2020/2.
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	п. 2.2.2. Контракта
4	договор на вывоз отходов (пищеблока)	Дополнительное соглашение от 08.06.2021 № 2 к договору от 01.01.2018 № 801/18 (ООО «Мехуборка СПб»).
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 01.01.2019 № 4 (ООО «Потенциал»).
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	от 01.01.2019 № СТ-266/19 (ООО «Стандарт»), справка о поверке до 06.05.2023 г.
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	от 01.02.2021 № 6/2
8	план ХАССП	представлен
9	программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	представлена
10	программа производственного контроля Исполнителя с протоколами испытаний готовой продукции	представлена
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	представлено
16	технологические карты	представлены
17	документы, подтверждающие профессиональное образование персонала пищеблока	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

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 недовес	
						г	%
1	Плюшка «Московская»	100	5	495	99	-1,0	-1,0

3							
2	Булочка с корицей	60	5	470	94	+34,0	+56,6
3	Котлеты рыбные	100	5	480	96	-4,0	-4,0

3. Проверено **20** 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 20.05.2022 г. № 1028, от 20.05.2022г. № 1029, от 20.05.2022г. № 1030, от 20.05.2022г. № 1031, от 20.05.2022г. № 1032, от 20.05.2022г. № 1033 прилагаются.

Результаты Лабораторных исследований – отклонения от нормативных показателей установлено по следующим пробам (образцам):

- проба готовой продукции «Картофель тушеный» **не соответствует** нормативной документации по физико-химическим показателям (Площадка № 2);

5. Установлено/ выявлено следующее:

- отсутствует система безналичной оплаты по «карте школьника» (Площадка № 1).

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

Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Лицей сервиса и промышленных технологий»

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **89,0 %** (1-я категория - высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 85 до 100 % (учреждения Санкт-Петербурга - лидеры по уровню организации социального питания), в том числе:

наименование критерия / показателей оценки	оценка, балл	критерий, %	фактическая оценка, балл		фактическое значение критерия, %
			Площадка № 1	Площадка № 2	
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					
наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении	6	50	6	6	
проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		10	10	
информирование о питании в учреждении	5		5	5	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		26	28	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		20	20	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		23	16	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	8	
Итого:	100	50	49,0	46,5	47,75
Критерий 2: результаты лабораторных исследований					
соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35	50	35	35	
соответствие готовой продукции нормативной документации	35		35	0	
соответствие микробиологических смывов нормативной документации	30		30	30	
Итого:	100	50	50,0	32,5	41,25
Всего:		100			89,0

По результатам проведенных мероприятий Управлением социального питания (далее – Управление) подготовлены следующие рекомендации для повышения уровня организации социального питания:

1. Усилить контроль за весом и качеством готовой продукции.
2. Установить систему безналичной оплаты по «карте школьника» (Площадка № 1).
3. Обеспечить (в соответствии с Контрактом) претензионную работу в отношении Исполнителя за ненадлежащее исполнение (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