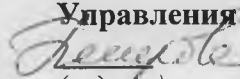


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника

Управления социального питания

 Н.В. Петрова

(подпись)

(расшифровка подписи)

«22» октября 2024 года

## СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах оценки уровня организации социального питания

в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 506 с углубленным изучением иностранных языков Кировского района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Кировского района

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

по адресу/адресам:

198260, Санкт-Петербург, ул. Козлова, дом 47 корпус 1 литера А – площадка № 1;

198260, Санкт-Петербург, улица Солдата Корзуна, д 15, корпус 2 – площадка № 2

(место проведения оценки)

на основании: Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2024 год

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

проведена плановая оценка уровня организации социального питания

(плановая/дополнительная)

в отношении

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 506 с углубленным изучением иностранных языков Кировского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 03.10.2024 г.

Лица, проводившие оценку

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

Останина Ангелина Александровна - инженер-химик отдела физико-химического контроля Красносельского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

Горбунова Елена Борисовна – 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:

Ярошенко Ирина Ильинична - 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)

Форма организации социального питания

Услуга по организации питания

(самостоятельная / услуга)

Тип пищеблока

Работает на сырье.

(работает на сырье/буфет-раздаточная)

## В ходе оценки:

1. Учреждением представлены следующие документы и материалы, связанные с организацией социального питания в учреждении:

| п/п | документ                                                                                                                                                                                                                                                                     | реквизиты документа<br>(для п.1), представлен / не представлен для остальных пунктов                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 21.08.2024 № 0172200002524000351-506 на оказание услуг по организации горячего питания в государственных бюджетных образовательных учреждениях, подведомственных администрации Кировского района Санкт-Петербурга, в 2024-2026 годах (совместные торги) с АО «Комбинат питания «Кировский». Срок оказания услуг: с 01.09.2024 по 31.05.2026. |
| 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.                                                                                       | представлены                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5   | Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.                                                                                                                             | представлены                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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<br>(Замечания: не предоставлены протоколы испытаний готовой продукции по программе производственного контроля)                                                                                                                                                                                                                              |
| 9   | Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции                                                                                                                                                        | представлены                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 10  | Документы, подтверждающие укомплектованность пищеблока необходимыми квалифицированными кадрами                                                                                                                                                                               | представлены                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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                                                                                                                                                        | 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                                                                                                                                                                          | представлено |
| 23 | Утвержденное ежедневное меню за две недели                                                                                                                                                                          | представлено |
| 24 | Утвержденное меню дополнительного питания                                                                                                                                                                           | представлено |
| 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: площадка № 1 – до 25.02.2025; площадка № 2 – до 07.11.2024.

| №<br>п/п     | наименование блюда                            | выход по<br>рецептуре, г | кол-во<br>порций | масса<br>порций,<br>г | масса одной<br>порции, г | отклонение<br>на 1 порцию |                       |
|--------------|-----------------------------------------------|--------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|
|              |                                               |                          |                  |                       |                          | г                         | перевес/<br>недовес % |
| Площадка № 1 |                                               |                          |                  |                       |                          |                           |                       |
| 1            | Бутерброд с сыром                             | 40                       | 10               | 404                   | 40,4                     | + 0,4                     | + <b>1,0</b> %        |
| 2            | Каша пшеничная молочная<br>с маслом сливочным | 185                      | 3                | 556                   | 185,3                    | + 0,3                     | + <b>0,2</b> %        |
| Площадка № 2 |                                               |                          |                  |                       |                          |                           |                       |
| 3            | Суп картофельный с<br>горохом и гренками      | 210                      | 3                | 630                   | 210,0                    | -                         | -                     |
| 4            | Фрикадельки из птицы                          | 90                       | 5                | 450                   | 90,0                     | -                         | -                     |
| 5            | Рис отварной                                  | 150                      | 3                | 450                   | 150,0                    | -                         | -                     |

**3. Проверено 14 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 03.10.2024 №№ 3108, 3110, 3111, 3117, 3119, 3120 прилагаются.**

**Отобрано: 14 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 10 проб готовой продукции и воды, 30 микробиологических смывов.**

**Результаты Лабораторных исследований:**

**- соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации:**

• отклонения не установлены;

**- соответствие готовой продукции и воды нормативной документации:**

• отклонения не установлены;

**- соответствие микробиологических смывов нормативной документации:**

• отклонения не установлены.

**5. Установлено/ выявлено следующее:**

**- не представлены протоколы испытаний готовой продукции, проводимые в рамках в рамках Программы производственного контроля Учреждения.**

**6. Итоговое значение уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 506 с углубленным изучением иностранных языков Кировского района Санкт-Петербурга**

*(наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**составляет 97,00 баллов (1-я категория – высокий уровень организации социального питания), в том числе:**

| наименование критерия /<br>показателей оценки                                                                                                                                                  | оценка,<br>балл | Коэффициент<br>значимости<br>критерия<br>оценки | фактическая оценка, балл |                 |              | фактическое<br>значение по<br>критерию с<br>учетом<br>коэффициента<br>значимости,<br>балл |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                |                 |                                                 | Площадка<br>№ 1          | Площадка<br>№ 2 | Средний балл |                                                                                           |
| Критерий 1: «Обязательные документы, сопровождающие процесс организации питания в учреждении» <sup>1</sup>                                                                                     |                 |                                                 |                          |                 |              |                                                                                           |
| Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении/ поставку продуктов питания | 25              | 0,2                                             | 25                       | 25              | 25           | 17,0                                                                                      |

|                                                                                                                                                                                                            |            |            |            |            |            |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|
| Проведение производственного контроля на основе принципов HACCP                                                                                                                                            | 30         | 0,2        | 15         | 15         | 15         |             |
| Профессиональная подготовка сотрудников                                                                                                                                                                    | 30         |            | 30         | 30         | 30         |             |
| Информирование о питании в учреждении                                                                                                                                                                      | 15         |            | 15         | 15         | 15         |             |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>100</b> | <b>0,2</b> | <b>85</b>  | <b>85</b>  | <b>85</b>  |             |
| <b>Критерий 2: «Организация производственного процесса»<sup>1</sup></b>                                                                                                                                    |            |            |            |            |            |             |
| Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой                                                                                | 30         | 0,4        | 30         | 30         | 30,0       | 40,0        |
| Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции                                                                                                                                           | 35         |            | 35         | 35         | 35         |             |
| Приготовление блюд и кулинарных изделий                                                                                                                                                                    | 35         |            | 35         | 35         | 35         |             |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>100</b> | <b>0,4</b> | <b>100</b> | <b>100</b> | <b>100</b> |             |
| <b>Критерий 3: «Соответствие продуктов (сырья, продукции) по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими и технологическими документами и (или) стандартами»</b> |            |            |            |            |            |             |
| Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами                           | 35         | 0,4        | 35         | 35         | 35         | 40,0        |
| Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами                                                      | 35         |            | 35         | 35         | 35         |             |
| Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами                                        | 30         |            | 30         | 30         | 30         |             |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>100</b> | <b>0,4</b> | <b>100</b> | <b>100</b> | <b>100</b> |             |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>-</b>   | <b>1</b>   |            |            |            | <b>97,0</b> |

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

1. Обеспечить наличие протоколов испытаний готовой продукции проводимые в рамках Программы производственного контроля учреждения.
2. Подтверждающую информацию по исполнению вышеуказанных рекомендаций направить в Управление через ЕСЭДД.

Прилагаемые к справке документы:

- акты отбора проб продукции общественного питания СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» с протоколами исследований.

Ведущий специалист отдела технологии,  
стандартизации и контроля  
Управления социального питания



Дмитриева О.А.