

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника Управления
социального питания



Н.В.Петрова
(расшифровка подписи)

«30» апреля 2025 года

СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о результатах оценки уровня организации социального питания
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа № 282 с углубленным изучением иностранных
языков Кировского района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Кировского района Санкт-Петербурга

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

по адресу/адресам:

г. Санкт-Петербург, бульвар Новаторов, дом 104, литер А

(место проведения оценки)

на основании: Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2025 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 № 282 с углубленным изучением иностранных
языков Кировского района Санкт-Петербурга

(далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 14.04.2025 г.

Лица, проводившие оценку:

Рябинин Алексей Владимирович - ведущий специалист отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания;

Онучина Анна Николаевна - начальник отдела - ведущий инженер микробиолог отдела микробиологического контроля Кировского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»

Останина Ангелина Александровна - инженер-химик отдела физико-химического контроля Красносельского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «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:

Гребень Виктория 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)*

Форма организации социального питания
услуга

(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 (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.	АО «Комбинат питания «Кировский Контракт № 0172200002524000347-282 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.	представлен (акты не представлены)
5	Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.	представлен
6	Приказ о создании рабочей группы ХАССП учреждения и (или) организации общественного питания.	не представлен
7	План ХАССП	представлен
8	Программа производственного контроля учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	представлена
9	Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции	представлена
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	не представлены (руководитель)
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	Цикличное 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 действительна до: 18.03.2026

№ п/п	наименование блюда	выход по рецептуре, г	кол-во порций	масса порций, г	масса одной порции, г	отклонение на 1 порцию	
						г	недовес %
1	Плюшка «Московская»	100	10	1002	100	-	-
2	Пирожки с яблоками	75	10	754	75	-	-

3. Проверено 6 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 наименование 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 14.04.2025 №№ 1253, 1255, 1256 прилагаются.

Отобрано:

6 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 4 пробы готовой продукции и воды, 15 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 акты выполненных работ по техническому обслуживанию холодильного, морозильного и технологического оборудования (договор предоставлен)

— Не представлены документы, подтверждающие обучение руководителя учреждения по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации "Актуальные вопросы организации социального питания" и "Актуальные вопросы организации социального питания: система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП"

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

**Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа № 282 с углубленным изучением иностранных
языков Кировского района Санкт-Петербурга**

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **97 балла** (1-я категория – высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли менее 100 - 85 баллов), 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 документы, сопровождающие процесс организации питания в учреждении»¹				
Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении/ поставку продуктов питания	25	0,2	20	17
Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	30		30	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		20	
Информирование о питании в учреждении	15		15	
Итого:	100	0,2	85	17
Критерий 2: «Организация производственного процесса»¹				
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	30	0,4	30	40
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		35	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		35	
Итого:	100	0,4	100	40
Критерий 3: «Соответствие продуктов (сырья, продукции) по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими и технологическими документами и (или) стандартами»				
Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35	0,4	35	40
Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35		35	
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30	
Итого:	100	0,4	100	40
Всего:	-	1		97

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

1. Обеспечить наличие актов выполненных работ по техническому обслуживанию холодильного, морозильного и технологического оборудования.
2. Организовать обучение руководителя учреждения по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации "Актуальные вопросы организации социального питания" и "Актуальные вопросы организации социального питания: система управления качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП".
3. 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



Рябинин А.В.

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