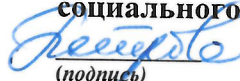


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника Управления  
социального питания



**Н.В. Петрова**

(подпись)

(расшифровка подписи)

«06» октября 2024 года

**СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о результатах оценки уровня организации социального питания  
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
СОШ № 334 Невского района Санкт-Петербурга

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**Администрация Невского района Санкт-Петербурга**

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

по адресу/адресам: 192174, Санкт-Петербург, Антокольский переулок, дом 4, корпус 2,  
строение 1 (далее - пл. 1), 192174, Санкт-Петербург, улица Шелгунова, дом 23, литера А  
(далее - пл. 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 СОШ № 334  
Невского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение / объект оценки)**

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 16.09.2024

Лица, проводившие оценку:

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

**Калякина Алена Леонидовна** - инженер-химик центрального отдела физико-химического  
контроля СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»;

**Хван Алла Владимировна** - 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:

**Нагайченко Наталья Николаевна** - директор школы

*(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	АО «КСП «Волна» № 0172200004724000228-334

	полном объеме, со всеми приложениями и дополнительными соглашениями.	от 10.09.2024 Срок действия по 29.05.2026
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.	не представлен
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.	представлен
7	План ХАССП	представлен
8	Программа производственного контроля учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	не представлены
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	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 29.01.2025:

№ п/п	наименование блюда	выход по рецептуре, г	кол-во порций	масса порций, г	масса одной порции, г	отклонение на 1 порцию	
						г	недовес %
	Пл. 1						
1	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	3	450	150	0	0
2	Пюре картофельное	150	3	450	150	0	0
3	Компот из смеси сухофруктов	260	3	600	200	0	0
	Пл. 2						
1	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	3	450	150	0	0
2	Пюре картофельное	150	3	450	150	0	0
3	Компот из смеси сухофруктов	200	3	600	200	0	0

**3. Проверено 7** 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 16.09.2024 №№ 2806,2807,2808,2809,2810,2811,2812 прилагаются.

**Отобрано:** 18 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 14 проб готовой продукции и воды, 10 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 представлен договор на техническое обслуживание используемых для обеспечения социального питания в учреждении холодильного, морозильного и технологического оборудования с приложением актов выполненных работ по его техническому обслуживанию;

- не соблюдаются требования к размещению информации о питании на сайте образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»: не размещены актуальные информация об организации питания, в том числе отсутствуют актуальные сведения о стоимости питания, актуальные циклические меню рационов горячего питания, актуальные телефоны «горячих линий»);

- не представлена программа производственного контроля с протоколами лабораторных исследований готовой продукции в рамках производственного контроля учреждения;

- не соблюдается порядок бракеража пищевых продуктов (в журнале бракеража пищевых продуктов не фиксируются изготовитель пищевого продукта, условия хранения пищевых продуктов (пл. 1,2);

- не соблюдается порядок оценки качества готовых блюд (в журнале бракеража готовой продукции не фиксируются результаты взвешивания порционных блюд (пл. 2)

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

**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
СОШ № 334 Невского района Санкт-Петербурга**

*(наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

составляет **89 баллов** (1-я категория – высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки достигли от 85 до 100 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
			Пл. 1	Пл. 2	Итого	
<b>Критерий 1: «Обязательные документы, сопровождающие процесс организации питания в учреждении»<sup>1</sup></b>						
Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении/ поставку продуктов питания	25	0,2	20	20	20	15
Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	30		15	15	15	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	30	30	
Информирование о питании в учреждении	15		10	10	10	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>15</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	34
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		25	25	25	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		35	25	30	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>90</b>	<b>80</b>	<b>85</b>	<b>34</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

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


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>40</b>
<b>Всего:</b>	<b>-</b>	<b>1</b>				<b>89</b>

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

1. Разместить необходимую информацию о питании на сайте образовательного учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
2. Обеспечить наличие договора на техническое обслуживание используемых для обеспечения социального питания в учреждении холодильного, морозильного и технологического оборудования с приложением актов выполненных работ по его техническому обслуживанию.
3. Обеспечить наличие программы производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции, проводимых в рамках программы производственного контроля Учреждения.
4. Обеспечить соблюдение порядка проведения бракеража поступившего сырья и продуктов питания.
5. Обеспечить соблюдение порядка проведения бракеража готовой продукции.
6. «Подтверждающую информацию по исполнению вышеуказанных рекомендаций направить в Управление социального питания 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

Главный специалист отдела технологии, стандартизации и контроля Управления социального питания

 Л.В. Скриголовская