

## СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания  
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя  
общеобразовательная школа №112 Выборгского района Санкт-Петербурга

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**Администрация Выборгского района Санкт-Петербурга**

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

по адресу/адресам:

г. Санкт-Петербург, ул. Кустодиева, д. 18, к. 2, литер А

*(место проведения оценки)*

на основании:

Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2023 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 №112 Выборгского района Санкт-Петербурга  
(далее - Учреждение / объект оценки)

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 27.02.2023 г.

Лица, проводившие оценку:

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

**Рулева Елена Викентьевна** - инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля Кировского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания».

**Армянинова Екатерина Денисовна** - ведущий инженер химико-токсикологического контроля отдела микробиологического контроля Невского 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:

**Сыкеева Людмила Петровна – 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 ООО «Серна» (далее – Исполнитель).

Тип пищеблока – работает на сырье

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 25.02.2022 Контракт № 112 по 31.12.2023 Доп. соглашение № 7 от 09.01.2023 (Улучшенное меню проверено)
2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора	от 01.03.2022 № 112 до 31.12.2023
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	от 09.01.2023 № 112-ПП до 31.05.2023
4	договор на вывоз отходов (пищевых)	№ 373/2018- Тп От 01.01.2018г. 29.07.2022 (дополнительное соглашение № 9 ООО «ПитерГран»
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 01.09.2022 ИП Сорокин С. В. № 70112 От 21.12.2022 по 31.12.2023 АО «Вызов»
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	№ 19-0902 От 01.09.2019 до 31.12.2023 ООО «Стандарт» Справка №2025 до 06.10.2023
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	от 11.12.2021 № 32/2021
8	план ХАССП	представлен
9	программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	представлена (не представлены протоколы лабораторных исследований)
10	программа производственного контроля Исполнителя с протоколами испытаний готовой продукции	представлена
11	журналы бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся продукции	представлены
12	график приемов пищи в учреждении и режима работы столовой	представлена
13	циклическое меню рационов горячего питания	представлено
14	ежедневное меню рационов горячего питания	представлена
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	
						г	недовес %
1	Огурец соленый	60	5	310	62	+2	-

**3. Проверено 9** 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 27.01.2023 г. № 443, 444, 445 прилагаются.

**Отобрано:**

5 проб (образцов) пищевой продукции, 10 микробиологических смывов, 3 пробы (образца) продукции общественного питания и воды

**5. Результаты Лабораторных исследований:**

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

- отклонений не установлено.

— **соответствие готовой продукции нормативной документации:**

- отклонений не установлено.

— **соответствие микробиологических смывов нормативной документации:**

- отклонений не установлено.

**6. Установлено/ выявлено следующее:**

— не предоставлены протоколы лабораторных испытаний Учреждения (не предусмотрены программой производственного контроля);

— на линии раздачи отсутствует мармит для первых блюд, холодильный прилавок;

— в горячем цехе отсутствует пароконвектомат;

— при организации питания используется алюминиевая посуда.

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

**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №112 Выборгского района Санкт-Петербурга**

*(наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

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

наименование критерия / показателей оценки	оценка, балл	Коэффициент значимости критерия оценки	фактическая оценка, балл	фактическое значение критерия, балл
<b>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</b>				
наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении	6	0,5	6	46,5
проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		7	
информирование о питании в учреждении	5		5	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		24	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		20	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		23	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>		<b>0,5</b>	
<b>Критерий 2: результаты лабораторных исследований</b>				
соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35	0,5	35	50
соответствие готовой продукции нормативной документации	35		35	
соответствие микробиологических смывов нормативной документации	30		30	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>100</b>	
<b>Всего:</b>	<b>-</b>	<b>1</b>		<b>97</b>

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

1. Разработать программу производственного контроля с проведением лабораторных исследований Учреждения.
2. Линию раздачи дооснастить мармитом для первых блюд, холодильным прилавком и разместить в обеденном зале
3. Дооснастить горячий цех пароконвектоматом.
4. Провести замену алюминиевой посуды на посуду из нержавеющей стали.

Временно исполняющий  
обязанности начальника  
Управления социального питания



Ю.В. Зиньковский