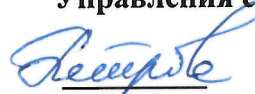


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника  
Управления социального питания

  
(подпись)

**Н.В. Петрова**  
(расшифровка подписи)

«28» февраля 2024 года

**СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о результатах оценки уровня организации социального питания**  
**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении гимназия № 528**  
**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:

Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, д. 133, корп. 2, литер А.

*(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 гимназия № 528**  
**Невского района Санкт-Петербурга** (далее - Учреждение / объект оценки)

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 09.02.2024 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 Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

**Ротанов Семен Павлович** - инженер-химик отдела физико-химического контроля Пушкинского 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:

**Французжан Екатерина Валентиновна - 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.	от 23.07.2023 № 0172200004723000164-528 на оказание услуг по организации питания, срок оказания услуги по 31.05.2024, срок действия контракта до 30.07.2024. Исполнитель: АО «Комбинат социального питания «Волна».
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 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	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	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 действительна до:

№ 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	Булочки с корицей	100	5	510	102	+2,0	-
2	Пирожки из слоеного теста с ветчиной из курицы и сыром	50	5	255	51	+1,0	-
3	Зразы из кур с омлетом и овощами	90	5	470	94	+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 09.02.2024 № 508, от 09.02.2024 № 510, от 09.02.2024 № 511 прилагаются.

Отобрано: 6 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 10 микробиологических смывов, 3 пробы готовой продукции и воды.

**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 / отсутствуют 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 (на 2024 год);

- в плане ХАССП указана ссылка на недействующие нормативные документы (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования) (Исполнитель);

- в программе производственного контроля указана ссылка на недействующие нормативные документы (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций») (Исполнитель);
- не представлена программа производственного контроля УЧРЕЖДЕНИЯ с протоколами испытаний готовой продукции, проводимых в рамках исполнения программы производственного контроля.

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

**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении гимназия № 528  
Невского района Санкт-Петербурга**

*(наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

составляет **93,0 балла** (1-я категория - высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки находятся в диапазоне 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
<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	
Проведение производственного контроля на основе принципов HACCP	30		0	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30	
Информирование о питании в учреждении	15		15	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>65</b>	<b>13</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	
Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции	35		35	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		35	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>100</b>	<b>40</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	
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	

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

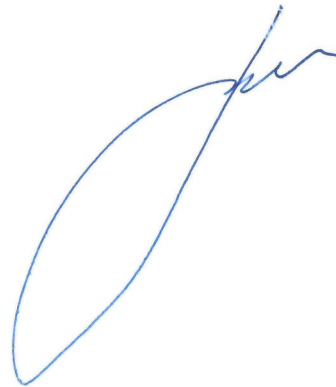
Итого:	100	0,4	100	40
Всего:	-	1		93

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

1. Обеспечить наличие / заключить 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 (на 2024 год).
2. План ХАССП привести в соответствие с действующими нормативными документами (Исполнитель).
3. Программу производственного контроля привести в соответствие действующими нормативными документами (Исполнитель).
4. Обеспечить наличие программы производственного контроля УЧРЕЖДЕНИЯ с протоколами испытаний готовой продукции, проводимых в рамках исполнения программы производственного контроля.

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



Хасис М.Е.