

## СПРАВКА

### о результатах оценки уровня организации социального питания в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 260 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

#### Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

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

по адресу/адресам:

г. Санкт-Петербург, Лермонтовский пр., д. 21, лит. 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 № 260 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
(далее - Учреждение / объект оценки)

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 10.02.2023 г.

Лица, проводившие оценку:

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

**Кортаева Валерия Юрьевна** - инженер-химик центрального отдела физико-химического контроля Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» 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».

*(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) оценку)*

При проведении оценки присутствовал:

**Чирина Светлана Викторовна – 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 «ТД «Ленинградский» (далее – Исполнитель).

Тип пищеблока – работает на сырье

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)	Контракт № ПИТ/260/2023 от 07.11.2022 срок действия до 31.05.2023 ООО «ТД «Ленинградский» Дополнительное соглашение № 2

		от 01.02.2023 (Улучшенное меню проверено)
2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора	Договор № 1 от 02.09.2022
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	Договор от 07.11.2022 к Контракту № ПИТ/260/2023 от 07.11.2022
4	договор на вывоз отходов (пищевых)	Договор №85045 от 01.09.2022 срок действия 30.06.2023 АО «Автопарк №1 Спецтранс»
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	Договор № 9501 от 19.06.2017 по 31.12.2023 АО «Вызов»
6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования, справка о поверке весов	Договор №СТ-15/18 от 13.08.2018 Срок действия договора по 31.12.2023 ООО «Стандарт» Справка до 11.09.2023
7	приказ о создании рабочей группы ХАССП	представлен
8	план ХАССП	представлен
9	программа производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции	представлена
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	не представлено
16	технологические карты	представлены
17	документы, подтверждающие профессиональное образование персонала пищеблока	не представлены документы зав. производством, буфетчик
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	Пицца школьная	100	5	505	101	+1	-

**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 1** наименований пищевой продукции на несоответствие ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга

— Печенье «Choco Pie»

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 10.02.2023 г. № 318, 319, 320 прилагаются.

**Отобрано:**

6 проб (образцов) пищевой продукции, 10 микробиологических смывов, 2 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:**

- проба «Жаркое по-домашнему со свининой» не соответствует нормативной документации по органолептическим показателям;

— **соответствие микробиологических смывов нормативной документации:**

- отклонений не установлено.

#### 6. Установлено/ выявлено следующее:

— отсутствует меню дополнительного питания;

— на линии раздачи отсутствует мармит для третьих блюд;

— не предоставлены документы, подтверждающие наличие профессионального (дополнительного) образования у заведующего производством пищеблока, буфетчика

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

**в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 260 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

*(наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

составляет **94 баллов** (1-я категория - высокий уровень организации социального питания), в том числе:

наименование критерия / показателей оценки	оценка, балл	Коэффициент значимости и 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	6	0,5	6	43,5

питания в учреждении				
проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		10	
информирование о питании в учреждении	5		4	
оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28		26	
приемка / хранение пищевых продуктов/ соответствие ассортимента	20		17	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		20	
профессиональная подготовка сотрудников	8		4	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>87</b>	
<b>Критерий 2: результаты лабораторных исследований</b>				
соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35		35	
соответствие готовой продукции нормативной документации	35	0,5	35	50
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>94</b>

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

1. Ежедневно размещать утвержденное (согласованное) меню дополнительного питания.
2. Дооснастить линию раздачи мармитом для третьих блюд.
3. Усилить контроль за технологией приготовления, выходом блюд и кулинарных изделий.
4. Исключить из реализации продукты отсутствующие в ассортиментном перечне основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга.
5. Обеспечить контроль за наличием профессионального образования у сотрудников пищеблока (заведующий производством, буфетчик).
6. Обеспечить (в соответствии с Контрактом) претензионную работу в отношении Исполнителя по фактам ненадлежащего исполнения (неисполнения) обязательств Контракта, копии актов направить в Управление.

Временно исполняющий  
обязанности начальника  
Управления социального питания



Ю.В. Зиньковский