

УТВЕРЖДАЮ

ВРИО заместителя начальника

Управления социального питания

О.М. Гапонова

(подпись)

(расшифровка подписи)

«9» декабря 2025 года

## СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах оценки уровня организации социального питания

в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад  
№84 Невского района Санкт - Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Невского района

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

по адресу/адресам:

193315, Санкт-Петербург, пр. Большевиков, д. 65, корп. 5

(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 дошкольного образовательного учреждения детский сад  
№84 Невского района Санкт - Петербурга

(далее - Учреждение / объект оценки)

(наименование учреждения)

Дата начала проведения оценки: 20.11.2025 г.

Лица, проводившие оценку:

Скриголовская Лариса Васильевна - главный специалист отдела технологии, стандартизации  
и контроля.

Хрусталёва Мария Викторовна - инженер-микробиолог отдела микробиологического  
контроля Невского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

Мамина Диана Алиевна - инженер-химик отдела физико-химического контроля  
Красногвардейского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

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

При проведении оценки присутствовал:

Дмитриева Эмилия Эльвайдовна - заведующий

(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

самостоятельная

(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<br>(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.                                | ООО "Северная столица" Контракт № 0172200004723000303-84.<br>Срок действия контракта: с 08.01.2024 по 01.03.2026.<br>Срок оказания услуг: с по .        |
|     |                                                                                                                                                                                                                          | ООО "Торгово-закупочная база" Контракт № 0172200004723000304-84.<br>Срок действия контракта: с 10.01.2024 по 01.03.2026.<br>Срок оказания услуг: с по . |
|     |                                                                                                                                                                                                                          | ООО "Северная столица" Контракт № 0172200004723000312-84.<br>Срок действия контракта: с 08.01.2024 по 01.03.2026.<br>Срок оказания услуг: с по .        |
|     |                                                                                                                                                                                                                          | ООО "Торгово-закупочная база" Контракт № 0172200004723000317-84.<br>Срок действия контракта: с 10.01.2024 по 01.03.2026.<br>Срок оказания услуг: с по . |
|     |                                                                                                                                                                                                                          | ООО "Торгово-закупочная база" Контракт № 0172200004723000328-84.<br>Срок действия контракта: с 15.01.2025 по .<br>Срок оказания услуг: с по .           |
|     |                                                                                                                                                                                                                          | ООО "Северная столица" Контракт № 0172200004723000336-84.<br>Срок действия контракта: с 08.01.2024 по 01.03.2026.<br>Срок оказания услуг: с по .        |
|     |                                                                                                                                                                                                                          | ООО "Северная столица" Контракт № 0172200004723000351-84.<br>Срок действия контракта: с 08.01.2024 по 01.03.2026.<br>Срок оказания услуг: с по .        |
| 2   | Договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) с актами приема-передачи оборудования и схемой производственных помещений. | не требуется                                                                                                                                            |
| 3   | Договор на организацию платного питания (за счёт средств родителей, законных представителей) с указанием условий предоставления платного питания со всеми приложениями                                                   | не требуется                                                                                                                                            |
| 4   | Договоры на техническое обслуживание оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением актов выполненных работ по техническому обслуживанию.                                   | 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.                                                                                                                             | 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                                                                                                                                                        | не требуется |
| 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 утверждён 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                                                                                                                                                                                                                                                  | не требуется |
| 17 | Фотографии, позволяющие оценить техническое состояние и оснащённость 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 | Утверждённое ежедневное меню за две недели                                                                                                                                                                                                                                   | представлено |

|    |                                                                                                |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 24 | Утверждённое меню дополнительного питания                                                      | не требуется |
| 25 | Утверждённые технологические или 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: 28.09.2026

| № 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     | Пюре картофельное           | 150,00                | 3,00          | 454,00          | 151,33                | 1,33        | 0,89%     |
| 2     | Рыба (филе трески) отварная | 80,00                 | 3,00          | 242,00          | 80,67                 | 0,67        | 0,83%     |
| 3     | Соус сметанный              | 20,00                 | 3,00          | 61,00           | 20,33                 | 0,33        | 1,67%     |

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) произведён 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 20.11.2025

№№ 3980, 3981, 3982, 3983 прилагаются.

**Отобрано:**

6 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 4 пробы готовой продукции и воды, 10 микробиологических 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 соблюдаются требования к размещению информации о питании в учреждении: размещены меню по форме, не предусмотренной федеральным законодательством (отсутствует указание на БЖУ, пищевую ценность рациона)
- выход блюд в утвержденном меню текущего дня не соответствует выходу блюд в утвержденном цикличном меню: 27.11.2025 в меню сад вместо блюда "Пудинг рыбный запеченный 1/80" предусмотрено блюдо "Пудинг рыбный запеченный 1/70", вместо блюда "Овощи, припущенные в сметанном соусе 1/150" предусмотрено блюдо "Овощи, припущенные в сметанном соусе 1/145"

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

**Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад №84 Невского района Санкт - Петербурга**

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **95 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 учётом 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                                    | 25                       | 19                                                                      |
| Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП                                                                                                                                            | 30           |                                        | 30                       |                                                                         |
| Профессиональная подготовка сотрудников                                                                                                                                                                    | 30           |                                        | 30                       |                                                                         |
| Информирование о питании в учреждении                                                                                                                                                                      | 15           |                                        | 10                       |                                                                         |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>100</b>   | <b>0,2</b>                             | <b>95</b>                | <b>19</b>                                                               |
| <b>Критерий 2: «Организация производственного процесса»</b>                                                                                                                                                |              |                                        |                          |                                                                         |
| Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой                                                                                | 30           | 0,4                                    | 30                       | 36                                                                      |
| Приёмка / хранение пищевых продуктов / приёмка готовой продукции                                                                                                                                           | 35           |                                        | 35                       |                                                                         |
| Приготовление блюд и кулинарных изделий                                                                                                                                                                    | 35           |                                        | 25                       |                                                                         |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>100</b>   | <b>0,4</b>                             | <b>90</b>                | <b>36</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           |                                        | 35                       |                                                                         |

|                                                                                                                                                                     |     |     |     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|----|
| Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами               | 35  | 0,4 | 35  | 40 |
| Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами | 30  |     | 30  |    |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                       | 100 | 0,4 | 100 | 40 |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                       | -   | 1   |     | 95 |

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

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

1. Разместить в учреждении информацию о питании (обеспечить наличие утвержденного меню по форме, предусмотренной федеральным законодательством).
2. Обеспечить соблюдение утвержденного цикличного меню.
3. Подтверждающую информацию 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



Скриголовская Лариса Васильевна