

УТВЕРЖДАЮ

ВРИО заместителя начальника  
Управления социального питания

О.М. Гапонова

(подпись)

(расшифровка подписи)

«7» марта 2026 года

**СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о результатах оценки уровня организации социального питания  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центр  
развития ребенка детский сад №66 Приморского района Санкт-Петербурга

*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**Администрация Приморского района**

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

по адресу/адресам:

197373, Санкт-Петербург, проспект Комендантский, дом 34, корпус 2, литер А (далее - Площадка №1)

197373, Санкт-Петербург, проспект Авиаконструкторов, дом 31, корпус 2, литер А (далее - Площадка №2)

*(место проведения оценки)*

на основании: Годового плана оценки уровня организации социального питания на 2026 год

*(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))*

проведена плановая оценка уровня организации социального питания  
*(плановая/дополнительная)*

в отношении

**Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения Центр  
развития ребенка детский сад №66 Приморского района Санкт-Петербурга**

*(далее - Учреждение / объект оценки)*

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 20.02.2026 г.

Лица, проводившие оценку:

Дмитриева Ольга Александровна - ведущий специалист отдела технологии, стандартизации  
и контроля.

Яковец Жанна Николаевна - инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля  
Невского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».

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

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

При проведении оценки присутствовал:

**Вишневецкая Людмила Парфеновна - 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

**самостоятельная (Площадка 1), самостоятельная (Площадка 2).**

*(самостоятельная / услуга)*

Тип пищеблока

**работает на сырье (Площадка 1), работает на сырье (Площадка 2).**

**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.	<p>АО "КСП Колпинского района" Контракт № 0172200004925000240/66д. Срок действия контракта: с 25.09.2025 по 31.12.2026. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.08.2026.</p> <p>АО "КСП Колпинского района" Контракт № 0172200004925000253/66д. Срок действия контракта: с 25.09.2025 по 31.12.2026. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.08.2026.</p> <p>АО "КСП Колпинского района" Контракт № 0172200004925000254/66д. Срок действия контракта: с 26.09.2025 по 31.12.2026. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.08.2026.</p> <p>АО "КСП Колпинского района" Контракт № 66д/лавр. Срок действия контракта: с 22.09.2025 по 31.12.2026. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.08.2026.</p> <p>АО "КСП Колпинского района" Контракт № 0172200004925000233/66д. Срок действия контракта: с 25.09.2025 по 31.12.2026. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.08.2026.</p> <p>АО "КСП Колпинского района" Контракт № 0172200004925000244/66д. Срок действия контракта: с 26.09.2025 по 31.12.2026. Срок оказания услуг: с 01.09.2025 по 31.08.2026.</p>
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 счёт 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.	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	представлена
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	представлены
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	представлено
25	Утверждённые 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: пл.1 - 16.07.2026/пл.2 - 16.07.2026

Площадка №1

№ 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	Суфле куриное	50,00	10,00	500,00	50,00	0,00	0,00%
2	Овощи в молочном соусе	120,00	3,00	360,00	120,00	0,00	0,00%
3	Компот из свежих яблок	150,00	3,00	450,00	150,00	0,00	0,00%

Площадка №2

№ 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	Суп картофельный с рыбными фрикадельками, зеленью петрушки	201,00	3,00	603,00	201,00	0,00	0,00%
2	Суфле куриное	70,00	10,00	700,00	70,00	0,00	0,00%
3	Овощи в молочном соусе	140,00	3,00	420,00	140,00	0,00	0,00%

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) 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 20.02.2026**

№№ 642, 644, 645, 650, 652, 653 прилагаются.

**Отобрано:**

Площадка №1: 6 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 4 пробы готовой продукции и воды, 15 микробиологических смывов

Площадка №2: 6 образцов пищевых продуктов и продовольственного сырья, 4 пробы готовой продукции и воды, 15 микробиологических смывов

**Результаты Лабораторных исследований:**

**Площадка №1**

**- 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;

**Площадка №2**

**- 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 соблюдается порядок оценки качества пищевых продуктов (в Журнале бракеража пищевых продуктов не указываются условия хранения пищевых продуктов, фасовка, результаты органолептической оценки качества пищевых продуктов); (Площадка №1)
- не соблюдается порядок оценки качества пищевых продуктов (в Журнале бракеража пищевых продуктов не указываются условия хранения пищевых продуктов, фасовка, результаты органолептической оценки качества пищевых продуктов); (Площадка №2)
- не соблюдается порядок оценки качества готовых блюд (в Журнале бракеража готовой продукции не фиксируются "Результаты взвешивания порционных блюд"); (Площадка №1)
- не соблюдается порядок оценки качества готовых блюд (в Журнале бракеража готовой продукции не фиксируются "Результаты взвешивания порционных блюд"); (Площадка №2)

— Программе производственного контроля Учреждения указана ссылка на недействующие нормативные документы (СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.6.1079-01).

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

**Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка детский сад №66 Приморского района Санкт-Петербурга**

(наименование учреждения Санкт-Петербурга)

составляет **86 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
			Площадки	
			№1/№2	
<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	25/25	14
Проведение производственного контроля на основе принципов HACCP	30		0/0	
Профессиональная подготовка сотрудников	30		30/30	
Информирование о питании в учреждении	15		15/15	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,2</b>	<b>70/70</b>	<b>14/14</b>
<b>Критерий 2: «Организация производственного процесса»</b>				
Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой	30	0,4	30/30	32
Приёмка / хранение пищевых продуктов / приёмка готовой продукции	35		25/25	
Приготовление блюд и кулинарных изделий	35		25/25	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>80/80</b>	<b>32/32</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	40
Соответствие готовой продукции по показателям безопасности и качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	35		35/35	
Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и/или стандартами	30		30/30	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>100/100</b>	<b>40/40</b>

Всего:	-	1		86
--------	---	---	--	----

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

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

1. Обеспечить соблюдение порядка оценки качества пищевых продуктов (указывать фасовку, условия хранения пищевых продуктов, результаты органолептической оценки пищевых продуктов). (Площадка №1)
2. Обеспечить соблюдение порядка оценки качества пищевых продуктов (указывать фасовку, условия хранения пищевых продуктов, результаты органолептической оценки пищевых продуктов). (Площадка №2)
3. Обеспечить соблюдение порядка оценки качества готовых блюд (в Журнале бракеража готовой продукции фиксировать "Результаты взвешивания порционных блюд"). (Площадка №1)
4. Обеспечить соблюдение порядка оценки качества готовых блюд (в Журнале бракеража готовой продукции фиксировать "Результаты взвешивания порционных блюд"). (Площадка №2)
5. Программу производственного контроля привести в соответствие с действующими нормативными документами.
6. Подтверждающую информацию направить в Управление 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.

Ведущий специалист отдела  
технологии, стандартизации и  
контроля

Дмитриева Ольга Александровна