

УТВЕРЖДАЮ  
ВРИО начальника  
Управления социального питания  
*М.П. Коршунова*  
(подпись) (расшифровка подписи)  
«01» июля 2026 года

**СПРАВКА-ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о результатах оценки уровня организации социального питания**  
**в Санкт-Петербургском государственном бюджетном стационарном учреждении**  
**социального обслуживания населения «Центр социальной реабилитации инвалидов**  
**и детей-инвалидов Колпинского района Санкт-Петербурга «Поддержка»**  
*(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)*

**Колпинский район Санкт-Петербурга**

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

по адресу/адресам:

196655, Санкт-Петербург, Колпинский район, Колпино, ул. Красная, дом 12, лит. А.  
*(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 Санкт-Петербургского государственного бюджетного стационарного  
учреждения социального обслуживания населения «Центр социальной реабилитации  
инвалидов и детей-инвалидов Колпинского района Санкт-Петербурга «Поддержка»  
(далее - Учреждение / объект оценки)

*(наименование учреждения)*

Дата начала проведения оценки: 19.06.2026 г.

Лица, проводившие оценку:

Чигидина Татьяна Юрьевна - старший инспектор Управления социального питания;  
Любченко Ольга Олеговна - инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля  
Кировского района СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»;  
Савчук Ксения Николаевна - 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:

Назарова Ольга Николаевна - директор Учреждения.

*(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  
буфет-раздаточная

*(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<br>остальных пунктов                                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Действующий контракт на поставку пищевых продуктов<br>или на оказание услуг общественного питания для | Контракт с ООО «Аркада +» № 1/ЦСР/2026<br>от 19.02.2026, срок действия по 31.08.2026, срок<br>оказания услуги с 01.04.2026 по 31.08.2026. |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|    | нужд учреждения в полном объеме, со всеми приложениями и дополнительными соглашениями.                                                                                                                                                                                       |                                                                       |
| 2  | Договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) с актами приема-передачи оборудования и схемой производственных помещений.                                                     | Предоставлен                                                          |
| 3  | Договор на организацию платного питания (за счет 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.                                                                                       | Предоставлен                                                          |
| 5  | Договор на поверку весового оборудования, используемого для обеспечения социального питания в учреждении, с приложением справки о поверке весов.                                                                                                                             | Предоставлены                                                         |
| 6  | Приказ о создании рабочей группы ХАССП учреждения и (или) организации общественного питания.                                                                                                                                                                                 | Предоставлен                                                          |
| 7  | План ХАССП                                                                                                                                                                                                                                                                   | Предоставлен                                                          |
| 8  | Программа производственного контроля учреждения с протоколами испытаний готовой продукции                                                                                                                                                                                    | Предоставлена, не предоставлены протоколы испытаний готовой продукции |
| 9  | Программа производственного контроля исполнителя услуги с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции                                                                                                                                                        | Предоставлены                                                         |
| 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 | Предоставлены                                                         |
| 12 | Фотографии информационных стендов в учреждении                                                                                                                                                                                                                               | Предоставлены                                                         |
| 13 | Скриншоты с официального сайта учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет                                                                                                                                                                                 | Предоставлен                                                          |
| 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 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)                                                          | Не требуются                                                          |
| 20 | Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья                                                                                                                                                                                                                | Не требуется                                                          |
| 21 | Журнал бракеража готовой продукции общественного питания                                                                                                                                                                                                                     | Предоставлен                                                          |
| 22 | Циклическое меню рационов горячего питания                                                                                                                                                                                                                                   | Предоставлено                                                         |
| 23 | Утвержденное ежедневное меню за две недели                                                                                                                                                                                                                                   | Представлено                                                          |

|    |                                                                                                |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 24 | Утвержденное меню дополнительного питания                                                      | Не требуется |
| 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 21.09.2026

| № п/п | наименование блюда          | выход по рецептуре, г | кол-во порций | масса порций, г | масса одной порции, г | отклонение на 1 порцию |   |
|-------|-----------------------------|-----------------------|---------------|-----------------|-----------------------|------------------------|---|
|       |                             |                       |               |                 |                       | г                      | % |
| 1     | Котлеты рыбные любительские | 100                   | 10            | 1000            | 100                   | -                      | - |
| 2     | Пюре картофельное           | 180                   | 3             | 540             | 180                   | -                      | - |

3. Проверено 0 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 19.06.2026 №№ 2446,2447,2448 прилагаются.  
Отобрано: 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 предоставлены протоколы испытаний готовой продукции в рамках программы производственного контроля Учреждения.

6. Итоговое значение уровня организации социального питания по результатам оценки уровня организации социального питания в Санкт-Петербургском государственном бюджетном стационарном учреждении социального обслуживания населения «Центр социальной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов Колпинского района Санкт-Петербурга «Поддержка»

составляет 97 баллов (1-я категория – высокий уровень организации социального питания, показатели которого по итогам оценки находятся в диапазоне 85-99,99 балла), 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                                    | 25                       | 17                                                                      |
| Проведение производственного контроля на основе принципов HACCP                                                                                                                                            | 30           |                                        | 15                       |                                                                         |
| Профессиональная подготовка сотрудников                                                                                                                                                                    | 30           |                                        | 30                       |                                                                         |
| Информирование о питании в учреждении                                                                                                                                                                      | 15           |                                        | 15                       |                                                                         |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>100</b>   | <b>0,2</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                       | 40                                                                      |
| 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>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                       | 40                                                                      |
| 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                       |                                                                         |
| <b>Итого:</b>                                                                                                                                                                                              | <b>100</b>   | <b>0,4</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. Обеспечить наличие протоколов испытаний готовой продукции, проводимых в рамках Программы производственного контроля Учреждения.
2. Подтверждающую информацию по исполнению вышеуказанной рекомендации направить в Управление через ЕСЭДД.

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

Прилагаемые к справке документы: - акты отбора проб продукции общественного питания  
СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья  
«СОЦПИТ» с протоколами исследований.

Старший инспектор  
Управления социального питания



Чигидина Т. Ю.