



СПРАВКА

о результатах оценки уровня организации социального питания
в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя
общеобразовательная школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга
«Школа здоровья»

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Администрация Кировского района Санкт-Петербурга

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

По адресу/адресам:

198216, Санкт-Петербург, Трамвайный пр., дом 22, А.

(место проведения оценки)

На основании: приказа Управления социального питания от 09.02.2021 № 01-03-82/21-0-0
«О проведении оценки уровня организации социального питания»

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

проведена оценка уровня организации социального питания
(плановая/дополнительная)

в отношении:

**государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
средняя общеобразовательная школа № 269 Кировского района
Санкт-Петербурга «Школа здоровья»
(далее - Учреждение / объект оценки)**

(наименование учреждения)

Дата и время проведения оценки: 10.02.2021 (09.30-12.00) – 01.03.2021

Лица, проводившие оценку:

Новикова Анна Михайловна – начальник отдела контроля качества работ Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

Васильева Юлия Сергеевна - ведущий специалист отдела регистрации проб (образцов) и выдачи результатов исследований Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

Хрусталева Мария Викторовна – инженер-микробиолог отдела микробиологического контроля Невского района Санкт-Петербургского государственного бюджетного учреждения «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

Жукова Светлана Валерьевна – инженер-технолог отдела физико-химического контроля Красносельского 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:

Федоренко Елена Борисовна – 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)*



В ходе оценки:

1. Установлено, что в учреждении организовано горячее питание в соответствии с Контрактом от 02.08.2019 № 0172200001419000098-269 (далее – Контракт). Исполнителем услуги по организации питания в учреждении, согласно Контракту, является АО «Комбинат питания «Кировский» ИНН 7805396573 (далее – Исполнитель).

Тип пищеблока – сырьевой.

2. Проведено обследование деятельности объекта оценки на предмет организации соблюдения требований / норм/ правил по организации социального питания в учреждении, в ходе которого объектом оценки представлены следующие документы и материалы, связанные с организацией социального питания в учреждении:

- Контракт на оказание услуг по организации питания в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга от 02.08.2019 № 0172200001419000098-269 (срок действия договора с 02.08.2019 по 31.08.2021, срок действия услуги с 01.09.2019 по 31.05.2021);
- Договор безвозмездного пользования от 03.09.2019 № 5/269 (срок действия 03.09.2019-31.08.2021);
- Акт приема-передачи государственного имущества для создания необходимых условий для организации питания обучающихся от 03.09.2019;
- Договор на вывоз отходов пищеблока № 0172200001420000131-269 от 21.12.2020 (между АО «Комбинат питания «Кировский» и АО «Автопарк № 6 «Спецтранс»);
- Договор на техническое обслуживание холодильного, морозильного и технологического оборудования № 269/1 от 01.02.2021 с актами выполненных работ (обязанность Исполнителя);
- Договор на поверку используемого весового оборудования от 01.10.2020 № СТ-402/20;
- Справка о поверке весов (действительна до 17.11.2021);
- Приказ о создании рабочей группы по внедрению ХАССП в АО «Комбинат питания «Кировский» от 11.01.2021 № 9, план ХАССП на 2021 год;
- Программа производственного контроля АО «Комбинат питания «Кировский»;
- Протоколы испытаний пищевых продуктов и продовольственного сырья Исполнителя (с даты действия Договора);
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Меню текущего дня, утвержденное (согласованное) руководителем образовательного учреждения;
- Меню свободного выбора;
- Технологические карты на блюда и кулинарные изделия, предусмотренные меню текущего дня.

3. 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	Яблоки	100	10	938	93,8	6,2	6,2
2	Запеканка из творога с морковью	60	5	304	60,8	-	-
3	Булочка с творогом	70	5	392	78,4	-	-
4	Сосиска в тесте	100	5	512	102,4	-	-

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 10.02.2021 №№ 181, 182, 183 (прилагаются),

5. Установлено/ выявлено следующее:

- отсутствие договора на оказание платного питания;
- отсутствие программы производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции, проводимых в рамках исполнения Программы производственного контроля;
- внутренняя отделка помещений пищеблока (горячий цех, моечные) не соответствует требованиям санитарных норм и правил – наличие «осыпающейся» штукатурки;
- несоответствие пищевых продуктов, используемых для приготовления горячего питания в учреждении, ассортименту пищевых продуктов, предусмотренному Контрактом;
- несоблюдение условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (наличие вскрытых упаковок мяса в холодильнике без нанесения маркировки даты и времени);
- несоответствие массы блюд (яблоки) выходу блюд, указанному в цикличном меню.

6. Проверено 15 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 наименование пищевой продукции, не соответствующей ассортиментному перечню основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга «Сельдь тихоокеанская филе слабосоленое в масле, изготовитель ИП Хромов С.В. ТМ «ДелКо» - произведено по ТУ 10.20.25-001-0064582353-2017.

7. Результаты Лабораторных исследований:

- не соответствуют нормативной документации по микробиологическим показателям:
проба: вода питьевая централизованной системы питьевого водоснабжения – обнаружены токсичные элементы (завышена массовая концентрация кадмия);
- не соответствует нормативной документации по физико-химическим показателям:
проба пищевого продукта «Колбасное изделие варено-копченое мясное категории А, ГОСТ Р 55455-2013, изготовитель ООО «ДелКо», поставщик ИП Матвеева - превышена массовая доля влаги.

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

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга

(полное наименование учреждения Санкт-Петербурга)

Составляет 75,0 % (средний уровень организации социального питания - учреждения «стабильные»), в том числе:

Наименование критерия / показателей оценки	Оценка, балл	Критерий, %	Фактическая оценка, балл	Фактическое значение критерия, %
наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении	6		5	
проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	10		8	
информирование о питании в учреждении	5		5	



оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	28	50	26	42,5
приемка/хранение пищевых продуктов/соответствие ассортимента	20		14	
приготовление блюд и кулинарных изделий	23		19	
профессиональная подготовка сотрудников	8		8	
Итого:	100		85	
Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья нормативной документации	35	50	0	32,5
Соответствие готовой продукции нормативной документации	35		35	
Соответствие производственных процессов нормативной документации	30		30	
Итого:	100	100	65	75,0

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

1. Заключить договор на организацию платного питания с указанием условий предоставления платного питания.

2. Разработать и утвердить программу производственного контроля Учреждения с протоколами испытаний готовой продукции, проводимых в рамках исполнения Программы производственного контроля;

3. Привести в соответствие с требованиями санитарных норм и правил, внутреннюю отделку помещений пищеблока (горячий цех, моечные);

4. Усилить производственный /входной контроль (Учреждению и Исполнителю):

- за качеством пищевых продуктов, используемых для приготовления продукции общественного питания, реализуемой в учреждении (соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета, ассортименту, предусмотренному договором)

- за соблюдением условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- за соблюдением технологии приготовления блюд, реализуемых в учреждении;

5. Принять меры по обеспечению соответствия питьевой воды нормативной документации по показателям качества;

6. Обеспечить Учреждению проведение претензионной работы в отношении Исполнителя по фактам ненадлежащего исполнения (неисполнения) обязательств Контракта в части качества и безопасности пищевых продуктов (п. 4.2.1, 4.2.7 Контракта).

Прилагаемые к справке документы:

— акт отбора проб продукции общественного питания СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания» с вышеуказанными протоколами исследований СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ» Управления социального питания»;

— чек-лист оценки уровня организации социального питания.

Начальник Управления
социального питания

А.В. Барabanчиков

« ___ » _____ 2021



Чек-лист
оценки уровня организации социального питания

Дата оценки	10.02.2021
Время начала / окончания проведения оценки	9.30
Наименование учреждения	ГБОУ - 269 Кировской обл СПБ, Школа здоровья
Форма обеспечения социальным питанием	услуга
Реквизиты контракта (дата заключения, номер)	0172.200001419000098-269 от 02.08.2019 г
Срок действия контракта	02.08.2019 - 31.08.2021
Срок оказания услуги по контракту	01.09.2019 - 31.05.2021
Исполнитель по контракту (наименование, ИНН)	ОО, Коседеват Петрович Кировской ШНА 7805396573
Тип пищеблока (базовая организация школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п., доготовочные организации общественного питания, сырьевые столовые)	буфет
Количество посадочных мест	228 (и)
Фотофиксация (да/нет)	да

п/п	Вопросы, отражающие исполнение заказчиками, исполнителями требований нормативных правовых актов/ стандартов в части организации социального питания, предусмотренных контрактом, характеризующие показатели / критериев оценки	Пункт контракта/ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / Стандарт	Варианты ответа		Оценка, балл	Примечание
			услуга / форма обеспечения социальным питанием организацией общественного питания ¹	поставка / самостоятельная форма обеспечения социальным питанием		
1. Обязательные требования, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания/ поставку товара в учреждении и иными нормативными актами (значимость критерия 50%)						
1.1	Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении				0- 6 баллов	15
1.1.1	действующий контракт (договор) на закупку услуги общественного питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)		в наличии – 1 отсутствует -0	в наличии – 1 отсутствует -0	1	
1.1.2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора		в наличии – 1 отсутствует -0	- 2	1	5/269 от 03.09.2019 с 03.09.19 - 31.08.2021

¹ все типы пищеблоков, в том числе буфет-раздаточная

² здесь и далее по тексту – «не оценивается».



1.1.3	договор на организацию платного питания с указанием условий предоставления платного питания ³ , в т.ч приложение: - ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей; - меню рационов платного питания		в наличии – 1 отсутствует -0	-	0		
1.1.4	договор на вывоз отходов (пищевых)		в наличии – 1 отсутствует -0	в наличии – 1 отсутствует -0	1	~ 017220000/1420000131-269 от 21.12.2020	
1.1.5	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 ⁴		в наличии – 1 отсутствует -0	в наличии – 2 отсутствует -0	1	№ 269/1 от 01.02.2021	
1.1.6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования с приложением справки о поверке весов		в наличии – 1 отсутствует -0	в наличии – 2 отсутствует -0	1	справка от 17.11.20 № 3133 деловая от 01.10.20 № СТ-402/20	
1.2	Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП:					0- 10 баллов	/8
1.2.1	наличие приказа о создании рабочей группы ХАССП (учреждения и/ или организации общественного питания)		в наличии -2 отсутствует - 0	в наличии -2 отсутствует - 0	2		
1.2.2	наличие плана ХАССП (с анализом опасностей и определения критических контрольных точек для предприятия общественного питания), блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания)		в наличии -2 отсутствует - 0	в наличии -2 отсутствует - 0	2		
1.2.3	наличие программы производственного контроля <u>УЧРЕЖДЕНИЯ</u> с протоколами испытаний <u>готовой продукции, проводимых в рамках</u> исполнения Программы производственного контроля (с даты начала оказания услуги питания / действия контракта)		в наличии - 2 не организовано -0	в наличии - 3 не организовано -0	0		
1.2.4	наличие программы производственного контроля <u>ИСПОЛНИТЕЛЯ УСЛУГИ</u> с <u>протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции</u> , проводимых в рамках исполнения Программы производственного		в наличии - 2 не организовано -0	-	2		

³ при включении условия по организации платного питания в учреждении в контракт - указать пункт контракта в примечании

⁴ при проведении работ по техническому обслуживанию оборудования работником оператора питания / учреждения – представление актов систематического обследования оборудования (с указанием в примечании)



	контроля (с даты начала оказания услуги питания / действия контракта)					
1.2.5	соблюдается <u>периодичность</u> проведения лабораторных исследований пищевых продуктов и готовой продукции, <u>предусмотренная программой производственного контроля</u>		соблюдается -2 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	2	
1.3	Информирование о питании в учреждении					0- 5 балла / 5
1.3.1	наличие утвержденных графика приемов пищи в учреждении и режима работы столовой		в наличии – 1 отсутствуют -0	в наличии – 1 отсутствуют -0	1	
1.3.2	размещено утвержденное ежедневное меню (на информационном стенде)		размещено – 1 не размещено -0	размещено – 1 не размещено -0	1	
1.3.3	размещено утвержденное меню дополнительного питания		размещено – 1 не размещено -0	-	1	
1.3.4	наличие рекомендаций по организации здорового питания детей		в наличии – 1 отсутствуют -0	в наличии – 1 отсутствуют -0	1	
1.3.5	наличие информации о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (<u>в том числе циклических меню рационов горячего питания</u>)		в наличии – 1 отсутствуют -0	в наличии – 2 отсутствуют -0	1	
1.4	Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (2.9/ 4.1.15, 4.1.17, 4.1.18, 4.1.19)					0-28 баллов / 26
1.4.1	наличие производственных помещений пищеблока соответствует типу пищеблоку ⁵	2.7	соответствует - 2 не соответствует -0	соответствует - 2 не соответствует -0	2	
1.4.2	обеспеченность линиями раздачи школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек ⁶		обеспечено -2 не обеспечено - 0	обеспечено -2 не обеспечено - 0	2	
1.4.3	обеспеченность посадочными местами ⁷		обеспечено - 2 не обеспечено -0	обеспечено - 2 не обеспечено -0	2	
1.4.4	наличие исправного холодильного и морозильного оборудования (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов) ⁸		в наличии – 2 отсутствует -0	в наличии – 3 отсутствует -0	2	
1.4.5	наличие набора исправного технологического оборудования для приготовления продукции		в наличии – 2 отсутствует -0	в наличии – 3 отсутствует -0	2	

⁵ оценивается наличие помещений пищеблока, наличие которых предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

⁶ оценивается соблюдение требований к количеству линий раздач в школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек в детских садах

⁷ оценивается условие соблюдения соответствия количества посадочных мест площади обеденного зала столовой

⁸ оценивается наличие набора оборудования / исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

	общественного питания (в зависимости от вида производственного помещения и типа столовой) ⁹					
1.4.6	наличие набора исправного технологического оборудования для мытья посуды (в зависимости от вида помещений моечных) ¹⁰		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.7	наличие набора исправного весового оборудования		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.8	наличие (и использование) достаточного количества производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.9	наличие (и использование) столовых приборов и столовой посуды из разрешенных нормативными документами материалов с соблюдением безопасности столовой посуды (без повреждений, трещин, сколов и т.д.)		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.10	использование раздельного и специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды (по назначению)		обеспечено - 2 не обеспечено - 0	обеспечено - 2 не обеспечено - 0	2	
1.4.11	порядок и чистота производственных помещений		обеспечены - 2 не обеспечены - 0	обеспечены - 2 не обеспечены - 0	2	
1.4.12	наличие исправной вентиляции на пищеблоке		в наличии - 2 отсутствует - 0	в наличии - 2 отсутствует - 0	2	
1.4.13	внутренняя отделка помещений пищеблока соответствует требованиям санитарных норм и правил (отсутствие «осыпающихся» штукатурок, сколов на плитке и т.п.)		соответствует - 2 не соответствует - 0	соответствует - 2 не соответствует - 0	0	<i>в южной цеху и в средней осыпается штукатурка с потолка</i>
1.4.14	обеспеченность системой безналичной оплаты по «карте школьника» ¹¹		обеспечено - 2 не обеспечено - 0	-	2	
1.5	Приемка / хранение пищевых продуктов/ приемка готовой продукции: 4.1.14, 4.1.20, 2.2, 4.1.21, 3.14, 4.1.5 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), Стандарт					0-20 баллов / 14
1.5.1	соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета, ассортименту, предусмотренному контрактом (в		соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	соблюдается - 3 не соблюдаются - 0	0	<i>сырье Текс-Океанская сриве по ТУ</i>

⁹ оценивается наличие набора технологического оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

¹⁰ оценивается наличие моечного оборудования/ исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся

¹¹ оценивается наличие / количество терминалов д/ безналичной оплаты; исправность работы/ применение системы безналичной оплаты



	<i>т.ч. оценивается отсутствие запрещенной в детском питании пищевой продукции)</i>					
1.5.2	продукция промышленного производства имеет потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями технических регламентов / каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) имеет маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организаций-изготовителя, количеством порций, датой и часом изготовления, условиями хранения и сроками годности (при оценке буфет-раздаточной)		в наличии -3 отсутствует -0	в наличии -3 отсутствует -0	3	
1.5.3	соблюдение сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии со сроками годности, установленными нормативно-техническими документами или производителем		соблюдаются -5 не соблюдаются -0	соблюдаются -5 не соблюдаются -0	5	
1.5.4	наличие и порядок проведения бракеража поступившего сырья и продуктов питания (указаны условия хранения, сроки годности)	4.1.21	обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	
1.5.5	соблюдение условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. соблюдение «товарного соседства») / доставка готовой продукции осуществляется в возвратных специальных изотермических емкостях (термосах, термосумках), выполненных из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке ¹²		соблюдается -3 не соблюдаются -0	соблюдается -3 не соблюдаются -0	0	<i>наименьшего размера - металлической емкостью в теплоизолирующей бу маркированной форме и крышке. + дробленки</i>
1.5.6	контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. оценивается исправность оборудования для измерения температурных и влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья; соответствие температуры установленным значениям хранения)		обеспечен -3 не обеспечен -0	обеспечен -3 не обеспечен -0	3	

¹² оценивается соблюдение требований к условиям хранения пищевых продуктов, предусмотренных Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся/ доставке готовой продукции в буфет-раздаточную

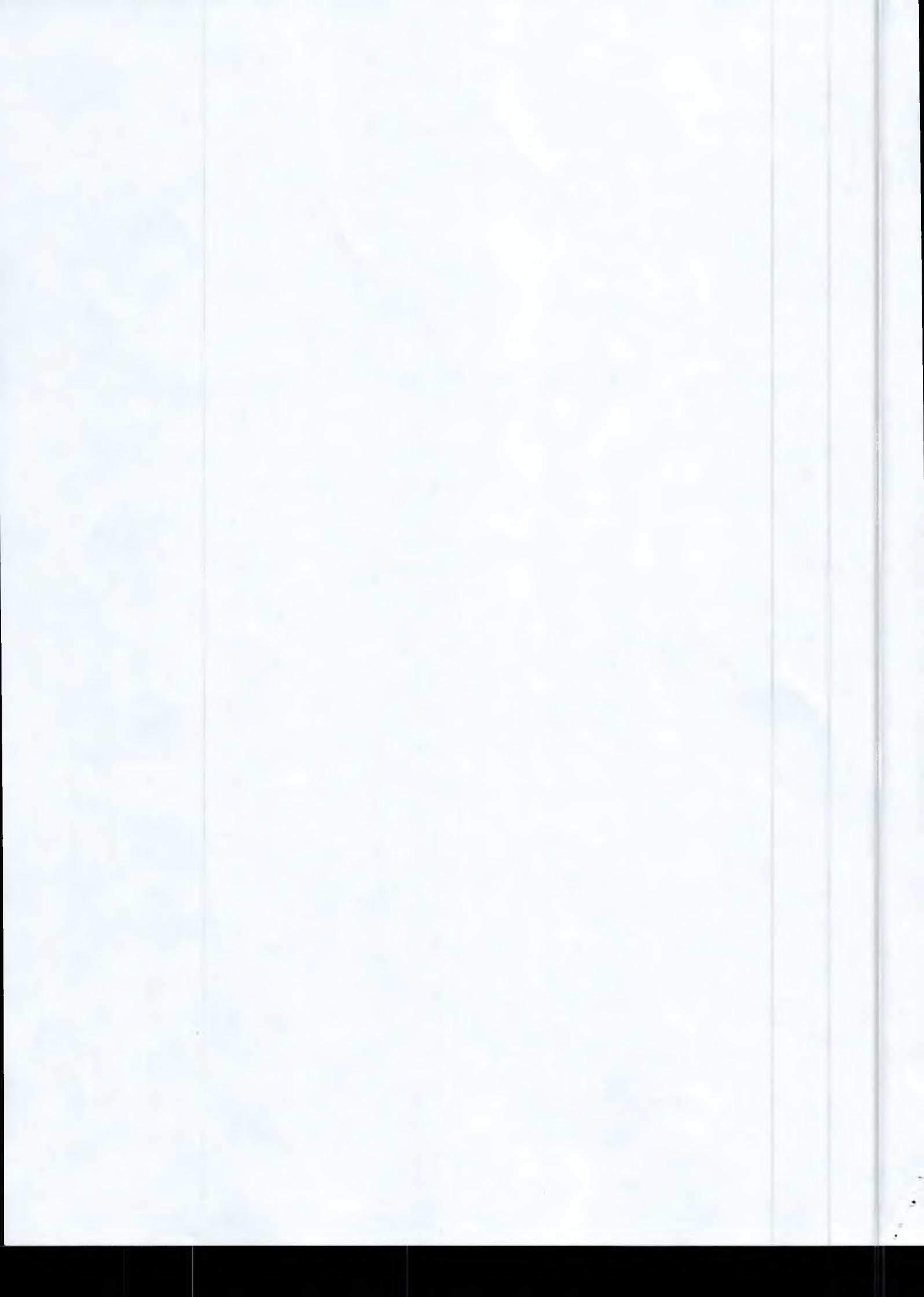


1.6	Приготовление блюд и кулинарных изделий:					0-23 баллов / 19
1.6.1	фактический рацион питания соответствует цикличному меню	2.8	соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	4	
1.6.2	изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими документами (технологической картой, технико-технологической картой, технологической инструкцией, разработанными и утвержденным в установленном порядке)	2.8/ 4.1.26	обеспечено -3 не обеспечено -0	обеспечено -3 не обеспечено -0	3	
1.6.3	соответствие массы приготовленных блюд выходу блюд, указанному в цикличном меню		соблюдается -4 не соблюдается -0	соблюдается -4 не соблюдается -0	0	не соотв. массе блюда
1.6.4	температура блюд при раздаче соответствует технологическим документам (технологическим, технико-технологическим картам)	5.2	соблюдается -3 не соблюдается -0	соблюдается -3 не соблюдается -0	3	
1.6.5	соблюдение сроков годности готовых блюд (не более 2 часов с момента изготовления) ¹³		соблюдаются -5 не соблюдается -0	соблюдаются -5 не соблюдается -0	5	
1.6.6	наличие и порядок оценки качества блюд и кулинарных изделий (наличие/ ведение журнала бракеража готовой продукции)	4.1.9	обеспечены -2 не обеспечены -0	обеспечены -2 не обеспечены -0	2	
1.6.7	соблюдение требований к внешнему виду персонала ¹⁴		соблюдаются -2 не соблюдается -0	соблюдаются -2 не соблюдается -0	2	
1.7	Профессиональная подготовка¹⁵: 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 / постановление Правительства Санкт -Петербурга от 23.07.2009 г. № 873					0-8 баллов / 8
1.7.1	организовано укомплектование пищеблока учреждения необходимыми квалифицированными кадрами (оценка документов, подтверждающих наличие высшего, среднего, начального профессионального образования; дополнительного высшего, среднего образования у поваров, кладовщиков, заведующих производством;		организовано - 4 не организовано -0	организовано - 4 не организовано -0	4	
1.7.2	- соблюдение периодичности направления руководителей и работников, организующих социальное питание, на обучение по дополнительным профессиональным		соблюдаются - 4 не соблюдается -0	соблюдаются - 4 не соблюдается -0	4	выпуск 12.20.

¹³ в буфет-раздаточной оценивается срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах

¹⁴ оценивается наличие чистой форменной одежды персонала/ комплектность спецодежды

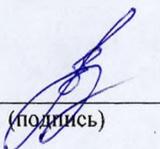
¹⁵ оцениваются документы, подтверждающие профподготовку, представленные в Управление социального питания



программам повышения квалификации «Актуальные вопросы организации социального питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «ХАССП» (не реже одного раза в три года)					
суммарное количество баллов				= сумма баллов	85
предельное количество баллов, установленное для проведения оценки				100	
расчетное значение критерия оценки				= сумма баллов / 100 * 50	$85 / 100 * 50 = 42,5$

Федоренко Э.Ф.

инициалы, фамилия, должность
представителя проверяемого
субъекта)


(подпись)

10.02 2021
(дата)

Васильева И.С.

(инициалы, фамилия, должность
должностного лица, проводящего
оценку и заполняющего
чек-лист)

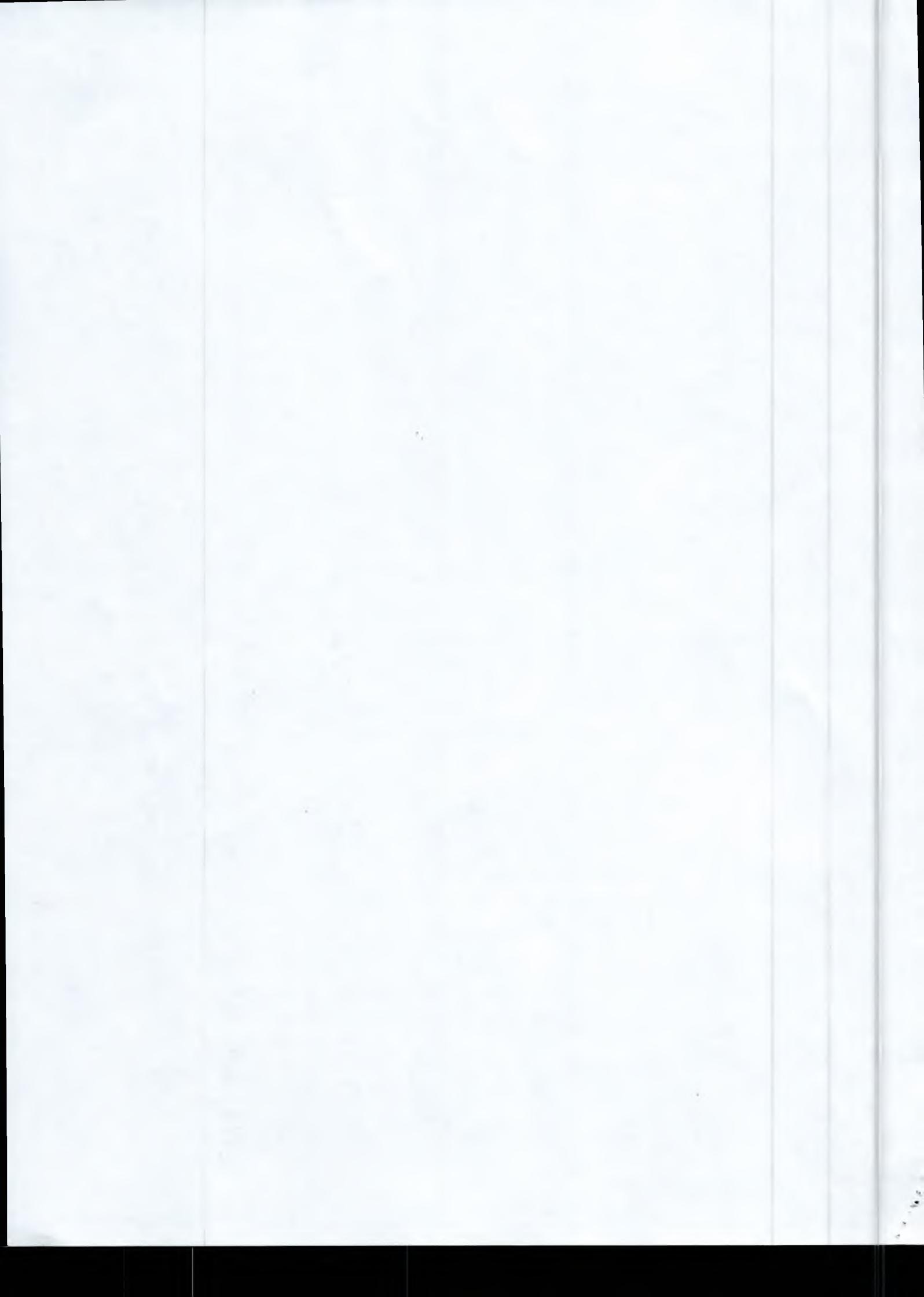

(подпись)

10.02 2021
(дата)

Губенкова А.М.



10.02.21.



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

Юридический адрес: 198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, телефон: (812) 252-38-60, тел./факс (812) 252-28-61, бухгалтерия: тел.(812) 252-57-32; прием проб (образцов) и выдача результатов исследований: тел.(812) 252-75-53; E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

АКТ ОТБОРА № 182

проб (образцов) продукции общественного питания и воды

«10» февраля 2021 г. время отбора 11⁰⁰

Предприятие (учреждение) ГБОУ СОЦПИ №269 Кировского района
Санкт-Петербурга (АД «Комитет питания» Кировский)
Санкт-Петербург, Трамвайный пр, д 22

Контактные данные:
ИНН 7805149260 телефон: 417-52-02 E-mail: sc269@kitov.spb.ru

Основание для отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Специалисты СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Шукова С.В., Хрустичева М.В.

Представитель предприятия (учреждения), присутствующий при отборе проб (образцов) процурова И.И., Шуленина Л.Г.

Пробы (образцы) отобраны в соответствии с нормативными документами:
 ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;
 ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»

Опломбировано пломбой № 17

Способ доставки: изотермическая сумка, биокейс

№ п/п	Наименование блюда/кулинарного изделия (место отбора проб (образцов))	Технические документы (ТР ТС, ТК)	Масса партии (порц×г)	Дата и время изготовления	Масса пробы (образца) (единицы измерения)	Цель отбора (вид исследования)	Направлен в отдел
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Макаронные изделия (ш котла)	ТРН=331	10 x	10.02	106г	ш/б	К
861900	пельмени отварные (ш котла)	сб. 2008	x 150г	10.02	2x150г	ср/к	К
		-	-	11 ⁰⁰	2x150г	ср/к	П
2	Колбасы (ш котла)	ТРН=401	100 x	10.02	107г	ш/б	К
862900		сб. 2008	x 200г	10.02	2x200г	ср/к	К
		-	-	11 ⁰⁰	-	-	-

№ п/п	Наименование блюда/кулинарного изделия (место отбора проб (образцов))	Технические документы (ТР ТС, ТК)	Масса партии (порц×г)	Дата и время изготовления	Масса пробы (образца) (единицы измерения)	Цель отбора (вид исследования)	Направлен в отдел
Код пробы (образца)							
1	2	3	4	5	6	7	8

Отбор проб питьевой воды централизованной системы питьевого водоснабжения

Пробы (образцы) отобраны в соответствии с нормативными документами:

- ГОСТ 31942-2012 «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа»
- ГОСТ Р 56237-2014 «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах»

№ п/п	Место отбора	Нормативные документы	Дата и время отбора	Объем пробы (образца) (единицы измерения)	Цель отбора (вид исследования)	Направлен в отдел
Код пробы (образца)						
1	2	3	4	5	6	7
1 8638011	* раковина «ГП» "горячий цех"	СанПиН 2.1.4.1074- -2001	10.02.2021 11:30	0,5 л	м/б	К
				1,0 л	сп/х	Ц
				0,5 л	Токс.	Н

Выбор нормирующих документов, методик отбора и исследований осуществляет

СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» в соответствии с областью аккредитации

Заказчик

[Подпись]
Подпись

Л.Г. Щупекина
И.О. Фамилия

Подпись

И.О. Фамилия

заполняется в случае выбора методик исследований и/или нормирующих документов заказчиком

Специалисты СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

инженер-технолог
Должность

[Подпись]
Подпись

С.А. Жукова
И.О. Фамилия

инженер-микробиолог
Должность

[Подпись]
Подпись

М.В. Хрусталева
И.О. Фамилия

Представитель предприятия (учреждения)

зав. производством
Должность

[Подпись]
Подпись

Л.Г. Щупекина
И.О. Фамилия

Время приема: 13:10

Ответственное лицо за прием проб (образцов)

специалист
Должность

[Подпись]
Подпись

Е.А. Звонарева
И.О. Фамилия

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп.2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61. E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 952гз от 16 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца): Вода питьевая централизованной системы питьевого водоснабжения

Код пробы (образца): 863гз-ОП

Акт отбора проб (образцов): № 182 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ Р 56237-2014, ГОСТ 31942-2012

Состояние пробы (образца): опломбирована пломбой № 17, целостность не нарушена

Дата отбора: 10.02.2021; **место отбора:** горячий цех (раковина «ГП»)

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с изменениями от 2 апреля 2018 года)

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Даты проведения исследований: 10.02.2021-15.02.2021

Результаты исследований

Физико-химические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 1,0 л			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Водородный показатель, ед. рН	6,0–9,0	6,55±0,10	РД 52.24.495-2017
Цветность, градусы цветности	не более 20	14±3	ГОСТ 31868-2012 п.5
Жёсткость, °Ж	не более 7,0	1,6±0,2	ГОСТ 31954-2012 п.4
Сухой остаток (общая минерализация), мг/дм ³	не более 1000	78	ГОСТ 18164-72

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 0,5 л			
1	2	3	4
Общее микробное число, КОЕ/см ³	не более 50	1	ГОСТ 18963-73 п.4.1
Общие колиформные бактерии, в 100 см ³	не допускаются	не обнаружены	МУК 4.2.1018-01 п.8.2
Термотолерантные колиформные бактерии, в 100 см ³	не допускаются	не обнаружены	МУК 4.2.1018-01 п.8.2

Токсичные элементы			
Адрес места осуществления деятельности: 192029, Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, д. 127, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 0,5 л			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая концентрация свинца, мг/дм ³	не более 0,03	менее 0,02	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98
Массовая концентрация кадмия, мг/дм ³	не более 0,001	менее 0,005*	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98
Массовая концентрация меди, мг/дм ³	не более 1,0	менее 0,01	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98
Массовая концентрация железа, мг/дм ³	не более 0,3	0,14±0,03	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98
Массовая концентрация никеля, мг/дм ³	не более 0,1	менее 0,015	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98
Массовая концентрация цинка, мг/дм ³	не более 5,0	0,0097±0,0039	ПНД Ф 14.1:2:4.139-98

* Полученное значение массовой концентрации кадмия находится за пределами интервала определения области аккредитации, соизмеримо с пределом чувствительности прибора и составляет 0,00027 мг/дм³

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные DL-200	№ 0066161	до 16.04.2021
Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 58/350	№ 435-0778-2019	до 27.03.2021
Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ	№ 0095960	до 16.06.2021
Преобразователь ионометрический И-500	№ 0035226	до 19.03.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2689-2020	до 15.09.2022
Спектрометр атомно-абсорбционный КВАНТ 2МТ	№ С-СП/22-01-2021/32369900	до 21.01.2022

Примечание

- Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
- Результаты распространяются на образец, представленный для исследований.

Ответственный за оформление отчета

М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

Ю.А. Грамотина

– заведующий испытательной лабораторией



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 977Гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Компот из кураги, ТК № 401 сб. 2008

Код пробы (образца): 862Гз-ОП

Акт отбора проб (образцов): № 182 от 10.02.2021

Нормативные документы на отбор пробы (образца): ГОСТ 31904-2012, ГОСТ Р 54607.1-2011

Состояние пробы (образца): опломбирована пломбой № 17, целостность не нарушена

Дата выработки: 10.02.2021, **объем партии:** 100 порций по 200 г

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): заведующий производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические документы): ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ТК № 401 сб. 2008

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Даты проведения исследований: 10.02.2021-14.02.2021

Результаты исследований

Физико-химические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 2 порции по 200 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативным документом	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая доля сухих веществ, г/порцию	27,2 – 30,2	28,8	МУ № 1-40/3805 от 11.11.1991 п. 2.1.4

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 107 г			
1	2	3	4
Количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/см ³ продукта	не более 5 × 10 ²	менее 1,0 × 10 ¹	ГОСТ 10444.15-94 п. 3, п.6
Бактерии группы кишечных палочек, в 1,0 см ³ продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31747-2012 п. 4.1, п. 9.1
Staphylococcus aureus, в 1,0 см ³ продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, п.9
Бактерии рода Salmonella, в 50,0 см ³ продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31659-2012 п. 4, п.8

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Рефрактометр Аббе AR 2008	№ 0119773	до 20.07.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2686-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный ТС-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-4492-2019	до 28.11.2021
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

А. А. Сакса

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

– заведующий испытательной лабораторией

Ю.А. Грамотина



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 976гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Макароны изделия отварные, ТК № 331 сб. 2008

Код пробы (образца): 861гз-ОП

Акт отбора проб (образцов): № 182 от 10.02.2021

Нормативные документы на отбор пробы (образца): ГОСТ 31904-2012, ГОСТ Р 54607.1-2011

Состояние пробы (образца): опломбирована пломбой № 17, целостность не нарушена

Дата выработки: 10.02.2021, **объем партии:** 10 порций по 150 г

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): заведующий производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические документы): ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ТК № 331 сб. 2008

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Даты проведения исследований: 10.02.2021-14.02.2021

Результаты исследований

Органолептические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 195176, Санкт-Петербург, ул. Панфилова, д. 26, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 2 порции по 150г			
Нормативный документ на метод исследования: ГОСТ 31986-2012			
Определяемые показатели	Органолептические характеристики в соответствии с нормативной документацией на продукцию	Результаты исследований (оценка в баллах)	Недостатки и дефекты
1	2	3	4
Внешний вид	макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом	5,0	не выявлено
Цвет	от белого до светло-кремового	5,0	не выявлено
Вкус	характерный для отварных макаронных изделий с привкусом сливочного масла	5,0	не выявлено
Запах	характерный для макаронных изделий с ароматом сливочного масла	5,0	не выявлено
Консистенция	мягкая, упругая	5,0	не выявлено
Общая оценка, баллы		5,0	

Физико-химические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 196600, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Пушкинская, д. 16, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 2 порции по 150 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативным документом	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая доля сухих веществ, г/порцию	45,1 - 50,1	49,8	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.1.1
Массовая доля хлорида натрия, г/порцию	не более 1,5	0,9	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.8.1
Масса жира, г/порцию	3,1 - 4,1	3,4	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.2.5

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 106 г			
1	2	3	4
Количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта	не более 1×10^3	$2,1 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94 п. 3, п. 6
Бактерии группы кишечных палочек, в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31747-2012 п. 4.1, п. 9.1
Staphylococcus aureus, в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, п. 9
Бактерии рода Proteus, в 0,1 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 28560-90 п. 4
Бактерии рода Salmonella, в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31659-2012 п. 4, п. 8

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Термометр контактный цифровой: ТК 5.01 М	№ 0189962	до 21.10.2021
Весы лабораторные электронные АН – 420-СЕ	№0090774	до 08.06.2021
Весы лабораторные электронные RV 512	№0090842	до 08.06.2021
Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 58/350	№ 435-2316-2020	до 10.08.2022
Центрифуга лабораторная ЦЛМ 1-12	№ 434-2195-2020	до 19.07.2022
Баня термостатирующая LB-216	№ 435-2318-2020	до 10.08.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2685-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2689-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный ТС-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-4492-2019	до 28.11.2021
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

А. А. Сакса

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

– заведующий испытательной лабораторией

Ю.А. Грамотина



см 15к

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

Юридический адрес: 198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А. телефон: (812) 252-38-60. тел./факс (812) 252-28-61.
бухгалтерия: тел.(812) 252-57-32; прием проб (образцов) и выдача результатов исследований: тел.(812) 252-75-53; E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

АКТ ОТБОРА № 181

проб (образцов) продукции общественного питания и воды

«10» февраля 2021г. время отбора 9⁰⁰

Предприятие (учреждение) ГБОУ СОШ №269 Кировского района
(наименование, адрес)
Санкт-Петербурга (АО «Каминат питания» «Кировский»)
Санкт-Петербург, Брайлянский пр. д.22.

Контактные данные:
ИНН 7805149260 телефон: 417-52-02 E-mail: sc.269@kirov.spb.ru

Основание для отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021
(Ф.И.О. ГГГГ)

Специалисты СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Ищукова С.В., Хрусталева М.В.
(фамилия, инициалы специалистов/осуществляющих отбор проб (образцов))

Представитель предприятия (учреждения), присутствующий при отборе проб (образцов) заверующий
производства Шулекина Л.Г.
(должность, фамилия, инициалы)

Пробы (образцы) отобраны в соответствии с нормативными документами:
 ГОСТ 31904-2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;
 ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»

Опломбировано пломбой № 17

Способ доставки: изотермическая сумка, биокейс

№ п/п	Наименование блюда/ кулинарного изделия (место отбора проб (образцов))	Технические документы (ТР ТС, ТК)	Масса партии (порц×г)	Дата и время изготовл ения	Масса пробы (образца) (единицы измерения)	Цель отбора (вид исследова ний)	Напр авлен о в от.де.1
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Каша рисовая	ТР ТС 0189	200 ×	10.02.	102г	м/б	К
859г/оп	молочная с мас-	ТР ТС 0008	×150/б	2021	2×150/б	оп/б	К
	сом сливочным	-	-	8 ³⁰	2×150/б	оп/к	П
	(из котла)	-	-	-	-	-	-
2	Запеканка из творога	ТР ТС 0224	200 ×	10.02.	2×60г	м/б	К
860г/оп	с яблоками	от 10.06.2019	×60г	2021	4×60г	оп/к	П
	(с противня)	-	-	8 ³⁰	-	-	-
3							

ИНФОРМАЦИЯ

О результатах оценки соответствия установленным требованиям об организации социального питания в Учреждении

Дата: 10.02.2021 Основание: Приказ УСП № 01-03-82/
21-0-0 от 03.02.2021

Полное наименование Учреждения: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга.
Адрес: Санкт-Петербург, Грамвальный пр, д. 22.

Установленные несоответствия:

1) Журнал бракеража готовой продукции -
не заполнена форма

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 816гз от 12 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца): Микробиологические смывы

Акт отбора проб (образцов): № 181 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор смывов: МУ 2657-82

Количество: 15 смывов (закодированные номера №№ 516-530)

Смывы отобраны (доставлены): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

Жуковой С.В., Хрусталевой М.В.

Представитель, присутствующий при отборе смывов: зав. производством

Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Даты проведения исследований: 10.02.2021-11.02.2021

Результаты микробиологических исследований смывов

Адрес места осуществления деятельности: 192029, Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, д. 127, лит. А					
№№ смывов	Объекты и место отбора смывов	Определяемые показатели	Норма в соответствии с нормативным документом	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4	5	6
516	Тарелки для вторых блюд (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
517	Тарелки для первых блюд (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
518	Салатники (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
519	Тарелки пирожковые (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
520	Кружки школьные (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
521	Ложки столовые (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
522	Вилки (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
523	Ложки чайные (раздача)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
524	Емкость «ГП» (горячий цех)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
525	Ковш «ГП» (горячий цех)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
526	Ложка соусная малая (горячий цех)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
527	Ложка разливательная малая (горячий цех)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
528	Кастрюля «ГП» (горячий цех)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82

1	2	3	4	5	6
529	Руки повара Федосовой Г.И. (горячий цех)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82
530	Сан. одежда повара Федосовой Г.И. (горячий цех)	БГКП	не допускаются	не обнаружены	МУ 2657 - 82

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-0794-2019	до 01.04.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на образец, представленный для исследований.

Ответственный за оформление отчета



М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника



Ю.А. Грамотина

– заведующий испытательной лабораторией



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 975гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Запеканка из творога с морковью, ТК № 224 от 10.06.2019

Код пробы (образца): 860гз-ОП

Акт отбора проб (образцов): № 181 от 10.02.2021

Нормативные документы на отбор пробы (образца): ГОСТ 31904-2012, ГОСТ Р 54607.1-2011

Состояние пробы (образца): опломбирована пломбой № 17, целостность не нарушена

Дата выработки: 10.02.2021, **объем партии:** 200 порций по 60 г

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): заведующий производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические документы): ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ТК № 224 от 10.06.2019

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Даты проведения исследований: 10.02.2021-14.02.2021

Результаты исследований

Физико-химические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 196600, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Пушкинская, д. 16, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 4 порции по 60 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативным документом	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая доля сухих веществ, г/порцию	27,4 - 30,5	27,6	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.1.1
Массовая доля хлорида натрия, г/порцию	не более 0,3	0,2	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.8.1
Масса жира, г/порцию	4,2 - 6,0	4,8	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.2.5

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 2 порции по 60 г			
1	2	3	4
Количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта	не более 1×10^3	$2,6 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94 п. 3, п. 6
Бактерии группы кишечных палочек, в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31747-2012 п. 4.1, п. 9.1

1	2	3	4
Staphylococcus aureus, в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, п. 9
Бактерии рода Proteus, в 0,1 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 28560-90 п. 4
Бактерии рода Salmonella, в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31659-2012 п. 4, п.8

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные АЛН – 420-СЕ	№0090774	до 08.06.2021
Весы лабораторные электронные RV 512	№0090842	до 08.06.2021
Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 58/350	№ 435-2316-2020	до 10.08.2022
Центрифуга лабораторная ЦЛМ 1-12	№ 434-2195-2020	до 19.07.2022
Баня термостатирующая LB-216	№ 435-2318-2020	до 10.08.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2685-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2689-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный ТС-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-4492-2019	до 28.11.2021
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

 А. А. Сакса

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

– заведующий испытательной лабораторией

 Ю.А. Грамотина



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 974гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Каша рисовая молочная с маслом сливочным, ТК № 189 сб. 2008

Код пробы (образца): 859гз-ОП

Акт отбора проб (образцов): № 181 от 10.02.2021

Нормативные документы на отбор пробы (образца): ГОСТ 31904-2012, ГОСТ Р 54607.1-2011

Состояние пробы (образца): опломбирована пломбой № 17, целостность не нарушена

Дата выработки: 10.02.2021, **объем партии:** 200 порций по 150/5 г

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталевой М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): заведующий производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические документы): ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», ТК № 189 сб. 2008

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Даты проведения исследований: 10.02.2021-14.02.2021

Результаты исследований

Органолептические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 195176, Санкт-Петербург, ул. Панфилова, д. 26, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 2 порции по 150/5 г			
Нормативный документ на метод исследования: ГОСТ 31986-2012			
Определяемые показатели	Органолептические характеристики в соответствии с нормативной документацией на продукцию	Результаты исследований (оценка в баллах)	Недостатки и дефекты
1	2	3	4
Внешний вид	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму	5,0	не выявлено
Цвет	соответствует виду каши	5,0	не выявлено
Вкус	умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла	5,0	не выявлено
Запах	соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом	5,0	не выявлено
Консистенция	жидкая, однородная	5,0	не выявлено
Общая оценка, баллы		5,0	

Физико-химические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 196600, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Пушкинская, д. 16, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 2 порции по 150/5 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативным документом	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая доля сухих веществ, г/порцию	32,6 - 36,3	33,1	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.1.1
Массовая доля хлорида натрия, г/порцию	не более 0,8	0,6	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.8.1
Масса жира, г/порцию	4,3 - 6,1	4,8	МУ №1-40/3805 от 11.11.1991 п.2.2.5

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 102 г			
1	2	3	4
Количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта	не более 1×10^3	$2,0 \times 10^2$	ГОСТ 10444.15-94 п. 3, п. 6
Бактерии группы кишечных палочек, в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31747-2012 п. 4.1, п. 9.1
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, п. 9
Бактерии рода <i>Proteus</i> , в 0,1 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 28560-90 п. 4
Бактерии рода <i>Salmonella</i> , в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31659-2012 п. 4, п. 8

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Термометр контактный цифровой: ТК 5.01 М	№ 0189962	до 21.10.2021
Весы лабораторные электронные АНН – 420-СЕ	№0090774	до 08.06.2021
Весы лабораторные электронные RV 512	№0090842	до 08.06.2021
Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 58/350	№ 435-2316-2020	до 10.08.2022
Центрифуга лабораторная ЦЛМ 1-12	№ 434-2195-2020	до 19.07.2022
Баня термостатирующая LB-216	№ 435-2318-2020	до 10.08.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2685-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2689-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный ТС-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-4492-2019	до 28.11.2021
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

А. А. Сакса

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

– заведующий испытательной лабораторией

Ю.А. Грамотина



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

Юридический адрес: 198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А. телефон: (812) 252-38-60. тел./факс (812) 252-28-61.
бухгалтерия: тел.(812) 252-57-32; прием проб (образцов) и выдача результатов исследований: тел.(812) 252-75-53; E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

АКТ ОТБОРА № 183

проб (образцов) пищевой продукции

«10» февраля 2021 г. время отбора 10⁰⁰

Предприятие (учреждение) ГБОУ СОШ №269 Кировского района
Санкт-Петербурга «Школа №269 (АО Кабинет питания
«Кировский») Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д.22, литер. А.

Контактные данные:
ИНН 4805149260 телефон: 417-52-02 E-mail: sc269@kirov.spb.ru

Основание для отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Специалисты СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Хрусталев М.В., Мухомов С.В.
(фамилия, инициалы специалистов, осуществляющих отбор проб (образцов))

Представитель предприятия (учреждения), присутствующий при отборе проб (образцов) завернувшись
производителем Шулекина Л.Г.
(должность, фамилия, инициалы)

Опломбировано пломбой № 6

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Способ доставки: изотермическая сумка, биокейс

№ п/п Код пробы (образца)	Наименование пищевой продукции, нормативный документ на продукцию	Дата изготовления	Страна происхождения, изготовитель	№ наклад.	Масса партии (единицы измерения)	Нормативный документ на отбор	Масса пробы (образца) (единицы измерения)	Цель отбора (вид исследования)	Направлено в отделение
		Срок годности		Дата	Поставщик				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8649 ПП	Крупа пшенично-ячменная	23.11.2020	Россия ИП Смирнов И.А.	120	13,5кг	ГОСТ 26312.1-84	2x900г.	орг.	КГ
	ГОСТ 5784-60	18 мес.		2021			1x900г.	ГМО	Н
8659 ПП	Крупа манная	08.12.2020	Россия ИП Смирнов И.А.	162	10,5кг	ГОСТ 26312.1-84	3x700г.	орг.	КГ
	ГОСТ 3022-2019	10 мес.		2021			1x700г.	ГМО	Н
8669 ПП	Масло сливочное	19.01.2021	Россия ООО «Сев-Запад»	280	10,0кг	ГОСТ 26889.2-2014	1x200г.	орг/х	КГ
	ГОСТ 32261-2013	35 сут.		2021			1x200г.	ИФ	К
8679 ПП	Сметана с сахаром	08.02.2021	Россия ООО «Та-Манта»	39292	6,0кг	ГОСТ 32901-2014	1x500г.	ИФ	К
	ГОСТ 31452-2012	10.02.2021		2021			1x500г.	орг/х	П

№ п/п	Наименование пищевой продукции, нормативный документ на продукцию	Дата изготовления	Страна происхождения, изготовитель	№ наклад.	Масса партии (единицы измерения)	Нормативный документ на отбор	Масса пробы (образца) (единицы измерения)	Цель отбора (вид исследования)	Направлен в отдел
		Срок годности		Дата	Поставщик				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
868 ПП	5. Джем "адыгоско-выи" с черной смородиной-варенье.	19.01. 2021	Россия ООО "Ком-24мес.гитер"	N21 27.01. 2021	4,4кг 200г/кг "шеш"	ГОСТ 26313-2014	1x0,55кг зав.уп.	може	Н
	ГОСТ 31712-2012	—	Сербия	—	—	—	—	—	—
869 ПП	6. Кондаеса (сербия) Кондаеское желе для варенья-кон-ческое, мясное камелион А.	03.02. 2021	Россия ООО "Дел-ко"	2585 03.02. 2021	5,6кг ИП "Мат-велва"	ГОСТ 9792-2002 43	1x0,808кг зав.уп.	ш/б	К
	ГОСТ Р 55455-2013	—	—	—	—	—	—	—	—
870 ПП	7. Сосиски мясные. Кондаеское желе для варенья мясное (камелион Б (окладиренное))	03.02. 2021	Россия ООО "Дел-ко"	2585 03.02. 2021	25,6кг ИП "Мат-велва"	ГОСТ 9792-2002 43	200г зав.уп.	ш/б	К
	ГОСТ 23640-2019	—	—	—	—	—	—	—	—

Выбор нормирующих документов, методик отбора и исследований осуществляет

СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» в соответствии с областью аккредитации

Заказчик

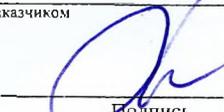
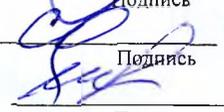
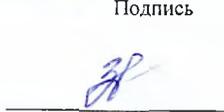
 А.Г. Щечкина
Подпись И.О. Фамилия

Подпись И.О. Фамилия

заполняется в случае выбора методик исследований и или нормирующих документов заказчиком

Специалисты СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

инженер-микробиолог
инженер-технолог
заведующий лабораторией

 М.В. Крутская
Подпись И.О. Фамилия
 С.В. Жукова
Подпись И.О. Фамилия
 А.Г. Щечкина
Подпись И.О. Фамилия

Представитель предприятия (учреждения)

Время приема: 13¹⁵

Ответственное лицо за прием проб (образцов)

социальный
Должность

 Е.Н. Звонарева
Подпись И.О. Фамилия

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 1008гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22, лит. А

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Сосиски молочные. Колбасное изделие вареное мясное категории Б (охлажденное), ГОСТ 23670-2019

Код пробы (образца): 870гз-III

Акт отбора проб (образцов): № 183 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ 9792-73

Состояние пробы (образца): весовая упаковка, опломбирована пломбой № 6, целостность не нарушена

Дата изготовления: 03.02.2021, **срок годности:** до 05.03.2021

Изготовитель: Россия, ООО «ДелКо»

Поставщик: ИП Матвеева, **размер партии:** 25,6 кг

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Даты проведения исследований: 11.02.2021-16.02.2021

Результаты исследований

Физико-химические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 196600, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Пушкинская, д. 16, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 500 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая доля хлористого натрия, %	не более 2,0	1,2 ± 0,1	ГОСТ 9957-2015 п.7
Массовая доля нитрита натрия, %	не более 0,005	0,0031 ± 0,0005	ГОСТ 8558.1-2015 п.7

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 200 г			
1	2	3	4
Количество мезофильных аэробных факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта	не более 1×10^3	$2,0 \times 10^2$	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.2

1	2	3	4
Бактерии группы кишечных палочек, в 1.0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.6
Staphylococcus aureus, в 1.0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.8
Бактерии рода Salmonella, в 25.0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.3
Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.10
Listeria monocytogenes, в 25.0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.4

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные RV 512	№ 0090842	до 08.06.2021
Весы лабораторные электронные ATL-220d4-I	№ 0090795	до 08.06.2021
Спектрофотометр LEKI SS1207	№ 0095949	до 16.06.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2685-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный ТС-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2690-2020	до 15.09.2022
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

- Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
- Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

– заведующий испытательной лабораторией

Ю.А. Грамотина



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 1007гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22, лит. А

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Колбасное изделие варено-копченое мясное категории А, ГОСТ Р 55455-2013

Код пробы (образца): 869гз-ПП

Акт отбора проб (образцов): № 183 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ 9792-73

Состояние пробы (образца): заводская упаковка, целостность не нарушена

Дата изготовления: 03.02.2021, **срок годности:** до 05.03.2021

Изготовитель: Россия, ООО «ДелКо»

Поставщик: ИП Матвеева, **размер партии:** 5,6 кг

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», ГОСТ Р 55455-2013 «Колбасы варено-копченые. Технические условия»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Даты проведения исследований: 11.02.2021-16.02.2021

Результаты исследований

Физико-химические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 196600, Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Пушкинская, д. 16, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 0,808 кг			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая доля влаги, %	не более 42,0	53,7 ± 5,4	ГОСТ 9793-2016 п.9
Массовая доля хлористого натрия, %	не более 4,0	2,5 ± 0,3	ГОСТ 9957-2015 п.7
Массовая доля нитрита натрия, %	не более 0,005	0,0039 ± 0,0006	ГОСТ 8558.1-2015 п.7

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 0,808 кг			
1	2	3	4
Бактерии группы кишечных палочек, в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.6
Staphylococcus aureus, в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.8

1	2	3	4
Сульфитредуцирующие клостридии, в 0,1 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.10
Бактерии рода Salmonella, в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.3
Listeria monocytogenes, в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ Р 54354-2011 п. 8.4

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные RV 512	№ 0090842	до 08.06.2021
Весы лабораторные электронные ATL-220d4-1	№ 0090795	до 08.06.2021
Спектрофотометр LEKI SS1207	№ 0095949	до 16.06.2021
Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 58/350	№ 435-2317-2020	до 10.08.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий TCO-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий TCO-1/80 СПУ	№ 435-2685-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный TC-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий TCO-1/80 СПУ	№ 435-2690-2020	до 15.09.2022
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

— заведующий испытательной лабораторией

Ю.А. Грамотина



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 1036гз от 18 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22, лит. А

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Джем «абрикосовый» стерилизованный, ГОСТ 31712-2012

Код пробы (образца): 868гз-III

Акт отбора проб (образцов): № 183 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ 26313-2014

Состояние пробы (образца): заводская упаковка, целостность не нарушена

Дата изготовления: 19.01.2021, **срок годности:** 24 месяца

Изготовитель: Россия, ООО «Кондитер Сервис»

Поставщик: ООО «Гелион», **размер партии:** 4,4 кг

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Даты проведения исследований: 10.02.2021-17.02.2021

Результаты исследований

Токсичные элементы			
Адрес места осуществления деятельности: 192029, Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, д. 127, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 0,55 кг			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Массовая доля свинца, мг/кг	не более 0,4	0,08	ГОСТ 30178-96
Массовая доля кадмия, мг/кг	не более 0,03	менее 0,005	ГОСТ 30178-96
Массовая доля мышьяка, мг/кг	не более 1,0	менее 0,01	ГОСТ 26930-86

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные ATL-820d2-1	№ 0120747	до 19.07.2021
Электропечь сопротивления SNOL 8,2/1100	№ 435-0785-2019	до 01.04.2021
Электропечь сопротивления SNOL 3/10	№ 435-0786-2019	до 01.04.2021
Лабораторная муфельная печь: LOIP LF-9/11-V1	№ 435-2868-2020	до 06.10.2022
Лабораторная муфельная печь: LOIP LF-9/11-V1	№ 435-2869-2020	до 06.10.2022

1	2	3
Спектрометр атомно-абсорбционный КВАНТ 2МТ	№ С-СП/22-01-2021/32369900	до 21.01.2022
Низкотемпературная лабораторная печь SNOL 58/350	№ 435-1185-2020	до 04.06.2022
Спектрофотометр LEKI SS1207	№ 0075374	до 12.05.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

Ю.А. Грамотина

– заведующий испытательной лабораторией



Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп.2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 1006гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22, лит. А

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Сметана с массовой долей жира 15%, ГОСТ 31452-2012

Код пробы (образца): 867гз-III

Акт отбора проб (образцов): № 183 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ 32901-2014 п.5, ГОСТ 26809.1-2014

Состояние пробы (образца): заводская упаковка, целостность не нарушена

Дата изготовления: 08.02.2021, **срок годности:** до 10.03.2021

Изготовитель: Россия, ООО «Галактика»

Поставщик: ООО «Галактика», **размер партии:** 6,0 кг

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Даты проведения исследований: 11.02.2021-16.02.2021

Результаты исследований

Физико-химические показатели				
Адрес места осуществления деятельности: 196600 Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Пушкинская, д.16, лит. А				
Количество пробы (образца) для исследований: 500 г				
Наименование показателей, единицы измерения	Нормативные документы	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4	5
Массовая доля жира, %	ТР ТС 033/2013	10-58	15,00 ± 0,30	ГОСТ 5867-90 п. 2
	ГОСТ 31452-2012	не менее 15,0		
Кислотность, °Т	ГОСТ 31452-2012	от 65 до 100 включ	79,6 ± 2,3	ГОСТ Р 54669-2011 п.7

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 500 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Молочнокислые бактерии, КОЕ/г продукта	не менее 1×10^7	$7,0 \times 10^8$	ГОСТ 33951-2016
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,001 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 32901-2014
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 1,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 30347-2016
Бактерии рода <i>Salmonella</i> , в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31659-2012 п. 4, п.8
Дрожжи, КОЕ/г продукта	не более 50	менее $5,0 \times 10^1$	ГОСТ 33566-2015 п. 5
Плесневые грибы, КОЕ/г продукта	не более 50	менее $5,0 \times 10^1$	ГОСТ 33566-2015 п. 5

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные АН – 420-СЕ	№ 0090774	до 08.06.2021
Весы лабораторные ATL 220d4-1	№ 0090795	до 08.06.2021
Центрифуга лабораторная ЦЛМ 1-12	№ 434-2195-2020	до 19.07.2022
Баня термостатирующая LB-216	№ 435-2318-2020	до 10.08.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2685-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2687-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2690-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный ТС-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

- Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
- Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

 М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

– заведующий испытательной лабораторией

 Ю.А. Грамотина



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 1005гз от 17 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22, лит. А

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Традиционное» с массовой долей жира 82,5%, ГОСТ 32261-2013

Код пробы (образца): 866гз-ПП

Акт отбора проб (образцов): № 183 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ 32901-2014 п.5, ГОСТ 26809.2-2014

Состояние пробы (образца): заводская упаковка, целостность не нарушена

Дата изготовления: 19.01.2021, **срок годности:** 35 суток

Изготовитель: Россия, ООО «Милкенд»

Поставщик: ООО «Севейра», **размер партии:** 10,0 кг

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Даты проведения исследований: 11.02.2021-16.02.2021

Результаты исследований

Физико-химические показатели				
Адрес места осуществления деятельности: 195176, Санкт-Петербург, ул. Панфилова, д. 26, лит. А				
Количество пробы (образца) для исследований: 200 г				
Наименование показателей, единицы измерения	Нормативные документы	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4	5
Массовая доля жира, %	ТР ТС 033/2013	50 и более	82,5±1,0	ГОСТ 5867-90 п. 2
	ГОСТ 32261-2013	не менее 82,5		
Массовая доля влаги, %	ТР ТС 033/2013	14-46	15,5±0,1	ГОСТ Р 55361- 2012 п.7.6
	ГОСТ 32261-2013	не более 16,0		

Микробиологические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 198255, Санкт-Петербург, пр. Ветеранов, д. 69, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 200 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Количество мезофильных аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г продукта	не более 1×10^5	$4,2 \times 10^3$	ГОСТ 32901-2014
Бактерии группы кишечных палочек, в 0,01 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 32901-2014
<i>Staphylococcus aureus</i> , в 0,1 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 30347-2016
Бактерии рода <i>Salmonella</i> , в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 31659-2012 п. 4, п.8
Дрожжи, КОЕ/г продукта	не более 100 в сумме	$4,0 \times 10^1$	ГОСТ 33566-2015 п. 5
Плесневые грибы, КОЕ/г продукта		менее $5,0 \times 10^0$	ГОСТ 33566-2015 п. 5
<i>Listeria monocytogenes</i> , в 25,0 г продукта	не допускаются	не обнаружены	ГОСТ 32031-2012 п. 5, п.10

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные АН 420СЕ	№ 0090758	до 02.06.2021
Весы лабораторные электронные АТЛ-820d2-1	№ 0090808	до 02.06.2021
Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 58/350	№ 435-0782-2019	до 03.04.2021
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2688-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2685-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2687-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ	№ 435-2690-2020	до 15.09.2022
Термостат электрический суховоздушный ТС-200 СПУ	№ 435-2509-2019	до 23.07.2021
Весы лабораторные электронные ВМК 622	№ 0066178	до 16.04.2021
Баня термостатирующая прецизионная LB-216	№ 435-0798-2019	до 26.03.2021

Примечание

1. Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
2. Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

– заведующий испытательной лабораторией

Ю.А. Грамотина



Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 874гз от 15 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22, лит. А

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Крупа манная марки «М», ГОСТ 7022-2019

Код пробы (образца): 865гз-ПП

Акт отбора проб (образцов): № 183 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ 26312.1-84

Состояние пробы (образца): заводская упаковка, целостность не нарушена

Дата изготовления: 08.12.2020, **срок годности:** 10 месяцев

Изготовитель: Россия, ИП Смирнов И.А.

Поставщик: ООО «Антрейд», **размер партии:** 10,5 кг

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 7022-2019 «Крупа манная. Технические условия»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Даты проведения исследований: 11.02.2021-12.02.2021

Результаты исследований

Органолептические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 195176, Санкт-Петербург, ул. Панфилова, д. 26, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 3 шт. по 700 г			
Определяемые показатели	Органолептические характеристики в соответствии с нормативной документацией на продукцию	Фактические органолептические характеристики	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Цвет	преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета	непрозрачная мучнистая крупа кремового цвета с единичными включениями темного цвета	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1
Запах	свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2
Вкус	свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3

Молекулярно-генетические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 192029, Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, д. 127, Лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 700 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Количественное определение рекомбинантной ДНК растительного происхождения, характерной для ГМО (ГМИ)	не более 0,9 %	не обнаружено	МУК 4.2.2304 – 2007 п. 9 Тест-система: АмплиСенс ГМ Плант-1-FL

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные: DX-200	№ 0090829	до 03.06.2021
Весы электронные аналитические АН-420СЕ	№ 0120773	до 19.07.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОП» одноканальный ДПОПц-1-100-1000	№ 0062281	до 12.04.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОП» одноканальный ДПОПц-1-20-200	№ 0062295	до 12.04.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОП» одноканальный ДПОПц-1-5-50	№ 0062396	до 12.04.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОП» одноканальный ДПОПц-1-100-1000	№ 0237913	до 20.12.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОП» одноканальный ДПОПц-1-20-200	№ 0237920	до 20.12.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОП» одноканальный ДПОПц-1-5-50	№ 0237930	до 20.12.2021
Термостат твердотельный с таймером ТТ-2 «Термит»	№ 435-0788-2019	до 01.04.2021
Амплификатор детектирующий ДТ-96	-	-

Примечание

- Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
- Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

Ю.А. Грамотина

– заведующий испытательной лабораторией



**Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
«Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ»
Управления социального питания»
(СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»)**

198095, Санкт-Петербург, ул. Балтийская, д. 17, корп. 2, лит. А, тел.: (812) 252-75-53, факс (812) 252-28-61, E-mail: socpit@yandex.ru
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU 0001.21ПН17
Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 28.12.2015

ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ИССЛЕДОВАНИЙ № 873гз от 15 февраля 2021 г.

Наименование юридического лица, потребителя (заказчика): ГБОУ СО школа № 269 Кировского района Санкт-Петербурга (АО «Комбинат питания «Кировский»)

ИНН заказчика: 7805149260

Фактический адрес отбора пробы (образца): Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 22, лит. А

Основание для проведения отбора проб (образцов): план отбора № 103 от 08.02.2021

Наименование пробы (образца), нормативный документ: Крупа ячменная перловая № 1, ГОСТ 5784-60

Код пробы (образца): 864гз-ПП

Акт отбора проб (образцов): № 183 от 10.02.2021

Нормативный документ на отбор пробы (образца): ГОСТ 26312.1-84

Состояние пробы (образца): заводская упаковка, целостность не нарушена

Дата изготовления: 23.11.2020, **срок годности:** 18 месяцев

Изготовитель: Россия, ИП Смирнов И.А.

Поставщик: ООО «Антрейд», **размер партии:** 13,5 кг

Проба (образец) отобрана (доставлен): представителями СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Жуковой С.В., Хрусталева М.В.

Представитель, присутствующий при отборе проб (образцов): зав. производством Шулекина Л.Г.

Технические (технологические) документы: ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 5784-60 «Крупа ячменная. Технические условия»

Условия отбора проб (образцов) и проведения исследований: в соответствии с требованиями нормативной документации

Пробы (образцы) отобраны и доставлены с соблюдением условий хранения и в установленные сроки годности.

Даты проведения исследований: 11.02.2021-12.02.2021

Результаты исследований

Органолептические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 195176, Санкт-Петербург, ул. Панфилова, д. 26, лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 2 шт. по 900 г			
Определяемые показатели	Органолептические характеристики в соответствии с нормативной документацией на продукцию	Фактические органолептические характеристики	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Цвет	белый с желтоватым иногда зеленоватым оттенком	белый с желтовато-серым оттенком	ГОСТ 26312.2-84 п.3.1
Запах	свойственный нормальной ячменной крупе, без затхлости, плесени и других посторонних запахов	свойственный ячменной крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый	ГОСТ 26312.2-84 п.3.2
Вкус	свойственный нормальной ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый не горький	свойственный ячменной крупе без посторонних привкусов, не кислый не горький	ГОСТ 26312.2-84 п.3.3

Молекулярно-генетические показатели			
Адрес места осуществления деятельности: 192029, Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, д. 127, Лит. А			
Количество пробы (образца) для исследований: 900 г			
Наименование показателей, единицы измерения	Нормы в соответствии с нормативными документами	Результаты исследований	Нормативные документы на методы исследований
1	2	3	4
Количественное определение рекомбинантной ДНК растительного происхождения, характерной для ГМО (ГМИ)	не более 0,9 %	не обнаружено	МУК 4.2.2304 – 2007 п. 9 Тест-система: АмплиСенс ГМ Плант-1-FL

Исследования проведены с применением оборудования

Наименование	Свидетельство о поверке/аттестат	Срок действия
1	2	3
Весы лабораторные электронные: DX-200	№ 0090829	до 03.06.2021
Весы электронные аналитические АН-420СЕ	№ 0120773	до 19.07.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОР» одноканальный ДПОПц-1-100-1000	№ 0062281	до 12.04.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОР» одноканальный ДПОПц-1-20-200	№ 0062295	до 12.04.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОР» одноканальный ДПОПц-1-5-50	№ 0062396	до 12.04.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОР» одноканальный ДПОПц-1-100-1000	№ 0237913	до 20.12.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОР» одноканальный ДПОПц-1-20-200	№ 0237920	до 20.12.2021
Дозатор пипеточный «КОЛОР» одноканальный ДПОПц-1-5-50	№ 0237930	до 20.12.2021
Термостат твердотельный с таймером ТТ-2 «Термит»	№ 435-0788-2019	до 01.04.2021
Амплификатор детектирующий ДТ-96	-	-

Примечание

- Настоящий отчет не может быть частично или полностью воспроизведен без разрешения СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ».
- Результаты распространяются на представленный образец.

Ответственный за оформление отчета

М.А. Копылова

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель начальника

Ю.А. Грамотина

– заведующий испытательной лабораторией

