

Отметка о размещении сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № 78260044391619391845 / 2026072419

Дата «17» сентября 2025 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

**Межрегиональное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу и
Ленинградской области**

ул. Стремянная, д. 19, литера А, город Санкт-Петербург, 191025
ИНН 7801378679, КПП 784001001, ОКПО 74851156, ОГРН 1057810212503
тел. (812) 764-42-38, факс (812) 764-55-83
E-mail: uprav@78rospotrebnadzor.ru
<http://www.78.rospotrebnadzor.ru>

Центральный территориальный отдел Межрегионального управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области
190005, Санкт – Петербург, ул. 3-я Красноармейская, д. 18
тел./факс 8 (812) 316-68-66

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия

(решение о проведении контрольно-надзорного мероприятия № 78-01-05/19-0290-2026 от 11.03.2026

г. Санкт-Петербург		от 19.03.2026г.	время
место составления			
Ведущий специалист-эксперт Центрального территориального отдела Межрегионального управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу и Ленинградской области Санкт-Петербургу Лебедева Яна Сергеевна			
должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.			
Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", в присутствии контролируемого лица (его представителя): <i>Ивановича Сергеева Павла Викторовича</i>			
Должность, фамилия, имя, отчество			
произведен осмотр помещений пищеблока <i>БД09/К 58 центр р-на СВ</i> , где деятельность по организации горячего питания осуществляет ООО "Северная Столица"			
(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)			
1.	Наименование производственного объекта*	ООО "Северная Столица"	
2.	адрес местонахождения	191124, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Смольнинское, наб. Синопская, д. 50А, литера А, помещ. 1-Н	
3.	период действия		
4.	ОКВЭД	56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания	
5.	ведомственная классификация		
6.	классификатор предприятий торговли		

7.	наличие ППК						
8.	наличие ИИИ, ВИЗ						
9.	руководитель: ФИО, должность						
10.	телефон, факс, e-mail						
11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего						
	женщины						
	подростки 15-17 лет						

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: СПб ул. Коллонтай, д. 32

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования юридического лица:

фамилия, имя отчество	
дата и место рождения	
место работы, адрес предприятия (учреждения, организации)	
занимаемая должность	
домашний адрес	

Сведения о юридическом лице:

наименование	ООО "Северная Столица"
ОКПО	
ИНН	7840476380
ОГРН	1127847459233
р/счет	
адрес предприятия (организации)	191124, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Смольнинское, наб. Синопская, д. 50А, литера А, помещ. 1-Н

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

Сергеева Г.А. В.В.

Осмотр начат " 15 " 03.2026 г. в " " час. " " мин.
Осмотр окончен " 19 " 03.2026 г. в " " час. " " мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств:
смартфон марки Xiaomi 15 T

каких именно

Осмотром установлено:

Питание в учреждении организовано на базе собственного пищеблока, расположенного на 4 этаже здания. Режим питания: - 4 -х разовый: завтрак, 2ой завтрак, обед, полдник. Состав помещений пищеблока: зона загрузки, обжарочная, котельная, моечная, склад, цех-каши, буфет, ОЗС, конгр. зал, магазин, хол. зал.

Проектная мощность учреждения 53 мест, количество детей по списку- 48.

ООО "Северная Столица" оказывает услуги по организации питания в учреждении на основании контракта

Организатором питания разработано/не разработано цикличное двухнедельное меню рационов горячего питания для предоставления питания воспитанникам. К меню в наличии/отсутствуют технологические карты. Фактического меню на момент проверки соответствовало согласованному меню.

Пищевые продукты поступают на пищеблок со склада с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

Складские помещения пищеблока оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, для контроля за температурным режимом при хранении особо скоропортящихся продуктов в холодильных шкафах оборудованы термометры. Для хранения

продуктов предусмотрено холодильное оборудование, стеллажи, подтоварники, в _____ достаточном количестве.

Для контроля за качеством поступающей продукции _____ проводится бракераж и _____ делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Объемно-планировочное решение помещений пищеблока _____ обеспечивает соблюдение принципа поточности технологического процесса, расстановка технологического оборудования и разделочных столов _____ исключает возможность пересечения сырых и готовых к употреблению продуктов. Пищеблок _____ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Тепловое оборудование – 2 эл. плиты, по 4 конфорки, по 4 варочные поверхности, по 35-40 порций, пароконв. на 6 порций

Холодильное оборудование – 4bx с мороз. 1bx хол, 1bx

Технологическое оборудование: картфреши, мясоруб, варочный котел

, все оборудование промаркировано в соответствии с назначением.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара используемые на пищеблоке изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Для разделки сырых и готовых продуктов _____ выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски. Кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов

Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород _____ дефект _____

Обработку яйца проводят в чтк и рч, для обработки используются специально промаркированные емкости. Инструкция по обработке яиц в наличии. Для обработки яиц используется дезинфицирующее средство хлор 2

Оценку качества готовых блюд при выдаче проводит бракеражная комиссия в составе медицинского работника, работника пищеблока и сотрудника образовательного учреждения. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Суточные пробы оставлены в _____ полном объеме, хранятся в специальном холодильнике, условия хранения суточных проб – _____ соблюдаются.

Здание образовательного учреждения оборудовано централизованными системами водоснабжения, канализации и отопления от городских систем, исправно и находится в рабочем состоянии. Предусмотрены резервные источники горячего водоснабжения, в рабочем состоянии.

Общее санитарное содержание помещений пищеблока _____ удовлетворительное, уборка проводится _____ регулярно, с применением моющих (хлор 50) и дезинфицирующих средств (хлор 50). Запас моющих и дезинфицирующих средств в наличии. Инструкции по санитарной обработке производственных мест, по санитарной обработке санитарно-технического оборудования и инвентаря, представлены. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится _____ от остального уборочного инвентаря.

Посудомоечное отделение оборудовано 1 эл. плитой, посудомоечной машиной ваннами и стеллажами для организации хранения кухонной посуды, тары, инвентаря. Для мытья и обработки кухонной посуды используется моющее средство сод, раствор дезинфицирующего средства хлор 50. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.

Количество персонала ООО "Северная Столица" 2 : из них повар, маргарины

Персонал пищеблока обеспечен/не обеспечен специальной санитарной одеждой.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом _____ созданы: для мытья рук во всех производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, раковины оборудованы мылом, губ., полотен.

Персоналом _____ соблюдены правила личной гигиены. При изготовлении блюд персонал _____ работает в специальной чистой санитарной одежде _____ использованием перчаток.

Ежедневно перед началом работы не проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены не заносятся в «Гигиенический журнал».

В ходе проверки совместно с представителями Центрального филиала ФБУЗ «Центр гигиены и

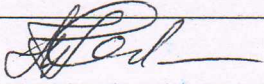
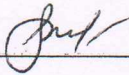
эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» проведены отборы проб готовой кулинарной продукции на микробиологические показатели, проб завтрака и обеда на соответствие величины фактической калорийности величине расчетной, проведена гигиеническая оценка личных медицинских книжек сотрудников, сертификатов профилактических прививок.

Выявленные нарушения:

- отсутствует журнал микробиологии.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов))

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:

Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)		19.03.2026г
подпись лица, составившего протокол		19.03.2026г
Участовавшие (присутствовавшие) лица		.03.2026г
копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)		.03.2026г