



ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИНСПЕКЦИЯ ГОРОДА МОСКВЫ ПО КАЧЕСТВУ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ, СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ  
(МосГИК)

ул. Зоологическая, д.30, стр. 2, Москва, 123056

телефон: (8499) 254-4060, факс (8499) 254-0406

ПРЕДПИСАНИЕ

15 октября 2018 года  
(дата)

№ 000552  
к акту № 000668  
от «15» октября 2018 года

Васильевой Ларисе Михайловне, исполняющему обязанности директора

(сведения о должностном лице государственного учреждения, организации:  
фамилия, имя, отчество, должность, кому выдается предписание)

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города  
Москвы «Школа № 1363» (далее – ГБОУ Школа № 1363)

(наименование государственного учреждения, организации)

Юридический адрес: 109542, г.Москва, Рязанский проспект, д.82, корп.4

Фактический адрес: 109444, г.Москва, Самаркандский бульвар, д.10, корп.3

(адрес государственного учреждения, организации)

На основании распоряжения МосГИК от «12» октября 2018 года № 443  
Специалистами МосГИК: главным специалистом Цыганковой Еленой  
Михайловной, главным специалистом Дряхловым Кириллом Викторовичем

(должность, фамилия, имя, отчество специалиста МосГИК)

проведена проверка качества оказания услуг по организации питания в  
Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении города Москвы  
«Школа № 1363» по адресу: г.Москва, Самаркандский бульвар, д.10, корп.3

В результате проверки установлено:

В нарушение пп.5.4.1, 5.4.2 Гражданско-правового договора от 29.06.2017  
№ 1363/2017-19 (далее – Контракт), п.5.6 Приложения 1 к Контракту количество  
пищевых продуктов, указанное в ведомостях на перемещение товара от 11.10.2018  
№ 16099 (льготное), от 12.10.2018 № 16747 (льготное корректировка), не  
соответствует количеству, необходимому для организации питания по меню  
текущего дня (15.10.2018) в соответствии с меню Контракта, заявкой и  
технологическими картами, а именно:

- мясо говядины тазобедренная часть с/м поставлено в количестве  
5,253 кг при норме 5,544 кг, необходимых для приготовления кулинарного  
изделия «Азу из мяса отварного» на обед;

- картофель продовольственный свежий – 18,281 кг при норме 20,249 кг,  
необходимых для приготовления кулинарных изделий «Суп с клецками на мясном  
бульоне» на обед, «Лепешки картофельные» на полдник, «Овощи запеченные» на  
ужин;

- лук репчатый – 1,002 кг при норме 1,097 кг, необходимых для приготовления кулинарных изделий «Азу из мяса отварного» на обед, «Овощи запеченные» на ужин;

- морковь – 6,766 кг при норме 7,612 кг, необходимых для приготовления кулинарных изделий «Салат из моркови с растительным маслом», «Суп с клецками на мясном бульоне» на обед;

- чеснок свежий – 0,036 кг при норме 0,041 кг, необходимых для приготовления кулинарного изделия «Азу из мяса отварного» на обед;

- крупа гречневая – 3,517 кг при норме 3,588 кг, необходимых для приготовления кулинарного изделия «Каша гречневая рассыпчатая» на обед;

- изюм – 1,056 кг при норме 1,077 кг, необходимых для приготовления кулинарного изделия «Напиток из плодов сухих» на обед.

- ряженка – 13,76 кг при норме 14,186 кг, необходимых для выдачи на полдник;

- полуфабрикат из мяса кур (филе грудки) - 0,759 кг при норме 0,792 кг, необходимых для приготовления кулинарного изделия «Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным» на ужин;

- сыр с м.д.ж. 45 % - 0,034 кг при норме 0,037 кг, необходимых для приготовления кулинарного изделия «Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным» на ужин;

- яблоки свежие – 0,501 кг при норме 0,517 кг, необходимых для приготовления кулинарного изделия «Напиток яблочный» на ужин;

На складе пищеблока находились пищевые продукты, не соответствующие требованиям Контракта, а именно:

- 14,76 кг картофеля свежего продовольственного позднего, «Журавинка», урожай 2018, ГОСТ 7176-2017, диаметр 35 мм и более, изготовитель ООО «Овощная долина» (Россия, Саратовская обл., Энгельский р-н, п.Новопушкинское), расфасованного ООО «Комбинат питания «Конкорд» (МО, г.Люберцы, Котельнический пр-д, д.3) в пакет из полимерных материалов, 12.10.2018, срок годности при t +4 до +6°C ОВВ 90-95% не более 14 суток (согласно маркировке) не соответствуют требованиям пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.6.1 Приложения № 1 к Контракту и ГОСТ 7176-2017 по ненадлежащему качеству. При 100 % переборке и рассортировке фактическое качество составило: стандарт – 93,5%, отход – 6,5% (0,97 кг). К отходу отнесены загнившие клубни, не пригодные для потребления. Картофель продовольственный предназначен для приготовления кулинарных изделий «Лепешки картофельные» на полдник, «Овощи запеченные» на ужин по меню текущего дня;

После выгрузки из автомашины на складе пищеблока находились пищевые продукты, не соответствующие требованиям Контракта, а именно:

- 5,358 кг картофеля свежего продовольственного позднего, «Журавинка», урожай 2018, ГОСТ 7176-2017, диаметр 35 мм и более, изготовитель ООО «Овощная долина» (Россия, Саратовская обл., Энгельский р-н, п.Новопушкинское), расфасованного ООО «Комбинат питания «Конкорд» (МО, г.Люберцы, Котельнический пр-д, д.3) в пакет из полимерных материалов, 15.10.2018, срок годности при t +4 до +6°C ОВВ 90-95% не более 14 суток (согласно маркировке) не соответствуют требованиям пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.6.1 Приложения № 1 к Контракту и ГОСТ 7176-2017 по ненадлежащему качеству. При 100 % переборке и рассортировке фактическое качество составило: стандарт – 93,5%, отход – 6,5% (0,35 кг). К отходу отнесены загнившие клубни, не



пригодные для потребления. Картофель продовольственный предназначен для приготовления кулинарного изделия «Суп картофельный с бобовыми (горох)» на обед по меню 16.10.2018;

- 9,825 кг капусты белокочанной свежей среднеспелой, 1 класс, «Заря», урожай 2018, ГОСТ Р 51809-2001, изготовитель ООО «Овощная компания АЭСО» (МО, Дмитровский р-н, пос.Горшково, здание Конторы), расфасованной ООО «Комбинат питания «Конкорд» (МО, г.Люберцы, Котельнический пр-д, д.3) в пакет из полимерных материалов, упаковано и расфасовано 15.10.2018, срок годности при t +2 до +10°C 2 суток, при t 0°C 4 суток ОВВ 85-90% (согласно маркировке) не соответствуют требованиям пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.6.1 Приложения № 1 к Контракту и ГОСТ Р 51809-2001 по ненадлежащему качеству. При 100 % зачистке и рассортировке фактическое качество составило: стандарт – 94,8%, отход – 5,2 % (0,51 кг). К отходу отнесены рваные, грязные листья, не пригодные для потребления. Капуста предназначена для приготовления кулинарных изделий «Салат из сборных овощей» на обед, «Голубцы ленивые» на ужин по меню 16.10.2018;

- 3,008 кг моркови столовой свежей, 1 сорт, «Нантская», урожай 2018, ГОСТ 32285-2013, изготовитель ООО «Овощная компания АЭСО» (МО, Дмитровский р-н, пос.Горшково, здание Конторы), расфасованного ООО «Комбинат питания «Конкорд» (МО, г.Люберцы, Котельнический пр-д, д.3) в пакет из полимерных материалов, упаковано и расфасовано 15.10.2018, срок годности при t от 0 до +10°C ОВВ 85-90% не более 4 суток (согласно маркировке) не соответствуют требованиям пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.6.1 Приложения № 1 к Контракту и ГОСТ 32285-2013 по ненадлежащему качеству. При 100 % переборке и рассортировке фактическое качество составило: стандарт – 91,7%, отход – 8,3% (0,25 кг). К отходу отнесены загнившие корнеплоды, не пригодные для потребления. Морковь столовая предназначена для приготовления кулинарных изделий «Суп картофельный с бобовыми (горох)», «Салат из сборных овощей» на обед по меню 16.10.2018;

- 7,686 кг яблок свежих, 1 сорт, «Мелба», калибр 65 мм и более, урожай 2018, ГОСТ 334314-2017, изготовитель ООО «Агроном-сад», Липецкая обл., Лебедянский р-н, поселок совхоз Агроном), расфасованного ООО «Комбинат питания «Конкорд» (МО, г.Люберцы, Котельнический пр-д, д.3) в пакет из полимерных материалов, упаковано и расфасовано 15.10.2018, срок годности при t от +2 до +8°C ОВВ 90-95% не более 30 суток (согласно маркировке) не соответствуют требованиям пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.6.1 Приложения № 1 к Контракту и ГОСТ 32285-2013 по ненадлежащему качеству. При 100 % переборке и рассортировке фактическое качество составило: стандарт – 96,1%, отход – 3,9% (0,3 кг). К отходу отнесены загнившие корнеплоды, не пригодные для потребления. Яблоки свежие предназначены на завтрак 2 по меню 16.10.2018;

- 0,332 кг томатов свежих «Кальве», урожай 2018, изготовитель «РЭХН», Саратовская обл., Саратовский р-н, с.Константиновка, ул. Огородная, д.14), расфасованных ООО «Комбинат питания «Конкорд» (МО, г.Люберцы, Котельнический пр-д, д.3) в пакет из полимерных материалов, упаковано и расфасовано 15.10.2018, срок годности при t от +8 до +10°C ОВВ 85-90% 3-4 недели (согласно маркировке) не соответствуют требованиям пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.6.7 Приложения № 1 к Контракту по неполной информации в маркировке – не указан нормативный документ в соответствии с которым выработан данный продукт. Томаты свежие предназначены для приготовления кулинарного изделия «Салат из сборных овощей» на обед по меню 16.10.2018;



В нарушение пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.6.7 Приложения № 1 к Контракту в маркировках свежих апельсинов, лимонов, чеснока, быстрозамороженной клюквы, расфасованных ООО «Комбинат питания «КОНКОРД», содержится неполная информация – не указано место нахождения изготовителя.

В нарушение требований пп.5.4.1, 5.4.2 Контракта, п.4.10 Приложения № 1 к Контракту и технологической карты № 120609 не соблюдалась технология приготовления кулинарного изделия «Азу из мяса отварного» (87 порций и суточная проба, 70 г). Согласно требованиям технологической карты № 120532 готовое вареное мясо охлаждают и нарезают брусочками, лук репчатый очищенный шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла растительного. Огурцы соленые нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды. Из муки пшеничной просеянной, подсушенной и охлажденной, томат-пасты, припущенных огурцов соленых, лука припущенного и бульона (или воды) готовят соус. Фактически непросеянную муку подсушили охладили и развели горячей водой.

На основании изложенного, предписывается:

1. Не допускать к использованию в питании воспитанников пищевых продуктов, не соответствующих требованиям Контракта, нормативных и технических документов, осуществить их возврат и замену,

в срок с 15.10.2018

2. Усилить контроль за качеством оказания услуг по организации питания в части соблюдения технологии приготовления кулинарных изделий, количества поставляемых пищевых продуктов согласно заявке в соответствии с технологическими картами,

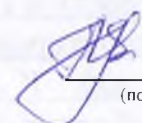
в срок с 15.10.2018 и постоянно.

Информацию об устранении выявленных нарушений в срок до 31.10.2018 представить в Государственную инспекцию города Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия.

Предписание получил:

15.10.2018  
(дата)


Васильева Л.М.  
(фамилия, имя, отчество)

  
(подпись)

Копия предписания направлена:

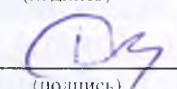
Предписание выдано:

Главный специалист  
(должность)

  
(подпись)

Цыганкова Е.М.  
(фамилия, имя, отчество)

Главный специалист  
(должность)

  
(подпись)

Дряхлов К.В.  
(фамилия, имя, отчество)