

Муниципальное автономное
образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 76
с углубленным изучением отдельных предметов
(МАОУ СОШ № 76 с углубленным изучением отдельных предметов)
ул. Луначарского, 200, г. Екатеринбург, 620026
тел: (343)261-75-54, факс: (343) 261-55-83
<https://школа76.екатеринбург.рф>
E-mail: soch76@eduekb.ru
ОГРН 1026605402394
ИНН/КПП 6662081965/ 668501001
№ 119 от 13 апреля 2023 г.

Директору ООО «Комбинат
общественного питания»
О.Ю. Козыревой

Директора МАОУ СОШ № 76
И.А.Климовских

Уважаемая Оксана Юрьевна!

В связи с получением 13 апреля 2023г. акта об оказании услуг № 1721 от 31.03.2023г. сообщаю следующее:

1. В соответствии с условиями договора на оказание услуг по организации питания в МАОУ СОШ № 76 от 30.12.2022 г. раздел 5 «Сдача – приемка услуг» п. 5.1. Ваше предприятие обязано предоставлять закрывающие документы, а именно: **отчет по питанию детей, акт оказанных услуг и счет-фактуру для оплаты услуг, по итогам месяца, в период с 01 по 10 число следующего месяца. Причем отчеты по питанию детей за март 2023 года нам предоставлены не были**, что исключает возможность проверки количества учащихся, получающих услугу питания и стоимость предоставленной услуги.

2. Акт № 1721 от 31.03.2023 года и счет на оплату № 278 от 31.03.2023 года на сумму 525 826,16 руб. не могут быть приняты к оплате в виду существенного расхождения в цене на предоставленные услуги и количестве обучающихся, получающих услугу питания. Вам следует исправить вышеуказанные документы в соответствии со средствами объективного контроля и бракеражным журналом.

3. В соответствии с п. 4.2.24. Ваше предприятие было обязано обеспечить функционирование системы безналичного расчета за школьное питание, синхронизированной с цифровой образовательной платформой «Сетевой Город. Образование». Указанная система в автоматическом режиме формирует отчеты (ежедневные, ежемесячные и годовые) по услуге питания с точным количеством всех категорий обучающихся, получающих услугу питания и с указанием стоимости предоставленной услуги. Применение указанной системы позволяет избежать ошибок в количестве и стоимости предоставленных услуг.

Директор МАОУ СОШ № 76
с углубленным изучением
отдельных предметов

И.А. Климовских

Касса № 620026.02

Прод295812

Номер квитанции
Прием: РПО внутреннее
Письмо Заказное

Отметки:
С простым уведомлением
РПО № 62002681208928
Способ пересылки: Наземный
Вес: 0,010 кг

Тариф за пересылку: 63,00 руб. (оплата
марками)

Кому: ООО "КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ"
Адрес получателя: 623383, Регион
СВЕРДЛОВСКАЯ, ПОЛЕВСКАЯ, ЧЕРЕМУШКИ, 16,
кв./пом. 2

Простое уведомление	1 X 37.50 ≅37.50_А
Наклеив. марок на письм. кор.	1 X 17.40 ≅17.40_А
2519 (50,00 руб.) Марка Орлы	1 X 50.00 ≅50.00_Г
62002681208928 2517 (10,00 руб.) Марка Орлы	1 X 10.00 ≅10.00_Г
62002681208928 2513 (3,00 руб.) Марка Орлы	1 X 3.00 ≅3.00_Г

62002681208928
e.mail Почты России: client@russianPost.
gu

сайт Почты России:

www.pochta.ru

ИТОГ

≅117.90

БЕЗНАЛИЧНЫМИ
ПОЛУЧЕНО:

≅117.90

д: СУММА НДС 20%
г: СУММА БЕЗ НДС

≅9.15

≅63.00

до "ПОЧТА РОССИИ"
620026, г. Екатеринбург, Декабристов, 16/18

МЕСТО РАСЧЕТОВ ОПС 620026
13.04.23 14:44 СЗНККТ:066625 ФД:30970

Кассир: Оператор связи 1 класса (ОПС)

Зайдуллина Василия Фоатовна
КАССОВЫЙ ЧЕК

ПРИХОД

ЧЕК: 42

СНО: ОСН

www.nalov.ru

Сайт ФНС: РН ККТ: 0004890884021707

ИН: 9960440301950484 СМЕНА: 385

Тел. покупателя: +79506320937

ИНН: 7724490000 ФП: 4261105213



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 76
с углубленным изучением отдельных предметов
(МАОУ СОШ № 76 с углубленным изучением отдельных предметов)
ул. Луначарского, 200, г.Екатеринбург, 620026
тел: (343)261-75-54, факс: (343) 261-55-83
<https://школа76.екатеринбург.рф>
E-mail: soch76@eduekb.ru
ОГРН 1026605402394
ИНН/КПП 6662081965/ 668501001
№ 116 от 11 апреля 2023 г.

Директору ООО «Комбинат
общественного питания»
О.Ю. Козыревой

Директора МАОУ СОШ № 76
И.А.Климовских

Уведомление о расторжении договора

Уважаемая Оксана Юрьевна!

Подавая заявку на участие в конкурсе, поставщик питания в Вашем лице изучил и согласился с требованиями, изложенными в технических заданиях, являющимися приложениями к договору на предоставление услуги питания. Подписывая заявку на участие в конкурсе ООО «Комбинат общественного питания» приняло на себя полную ответственность за выполнение нижеперечисленных требований, Вами должны были предусмотрены все трудности и издержки, связанные с исполнением обязательств по заключаемому договору.

В частности Вы обязались по пунктам:

4.2.4. соблюдать установленные государственными стандартами, санитарными, противопожарными правилами и требованиями, технологическими нормативами и нормативными документами обязательные требования к качеству питания, обеспечить безопасность предоставляемых услуг для жизни и здоровья людей, окружающей среды и имущества общеобразовательного учреждения;

4.2.6. своевременно осуществлять снабжение столовой необходимыми качественными продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами, в соответствии с разработанным меню, с учетом количества питающихся, обеспечивать соблюдение установленных правил приемки продуктов, поступающих в столовую, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий их хранения, реализации и приготовления по полному циклу готовой продукции. Качество продуктов питания, используемых при оказании услуг, должно соответствовать ГОСТу, ТУ, СанПин 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

4.2.16. проводить ежедневно бракераж готовой пищи с участием представителей администрации и медицинского работника общеобразовательного учреждения в соответствии с действующим положением о бракераже;

4.2.18. допускать к работе в столовой работников, прошедших обязательные периодические медицинские осмотры в порядке и в сроки, установленные действующим законодательством. Оплачивать расходы по проведению медицинских обследований работников Исполнителя, работающих в столовой;

4.2.24. обеспечить квалификацию персонала по использованию программного обеспечения по учету питающихся, совместимого с автоматизированной системой доступа в МАОУ СОШ № 76 с углубленным изучением отдельных предметов синхронизированной с цифровой образовательной платформой «Сетевой Город. Образование». Обеспечить

финансирование всех расходов, связанных с эксплуатацией программного обеспечения по учету питающихся. Обеспечить безналичный расчет в буфете;

4.2.30. За собственный счет, либо собственными силами организовать накрытие столов и уборку обеденного зала.

За период с 10.01.2023 г. по 04.04.2023 г. были зафиксированы нарушения вышеуказанных пунктов договора, в частности:

в адрес нашей организации поступили многочисленные жалобы со стороны родителей и обучающихся на предоставление услуги питания, оказываемые Вашим предприятием. В своих жалобах родители и обучающиеся указывают на такие нарушения, как:

- грязь в обеденном зале и помещениях пищеблока,
- отсутствие меню,
- нарушение технологии приготовления пищи,
- просроченные продукты,
- недовес готовых порций,

- низкая организация несвоевременное накрытие столов для приема пищи обучающимися.

Организованные по заявлениям родителей проверки вышестоящих и надзорных органов подтвердили выявленные нарушения.

01.02.2023 г. межведомственной комиссией, в которую вошли представители Комитета по товарному рынку Администрации города Екатеринбурга, Департамента образования Администрации города Екатеринбурга, Управления по вопросам охраны здоровья Департамента социальной и молодежной политики Администрации города Екатеринбурга, Центрального Екатеринбургского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области были выявлены следующие нарушения:

1. В организации питания:

1.1. На входной группе на входе в столовую размещен аншлаг предприятия с типом предприятия (столовая), режимом работы (08:00- 16:00 понедельник/пятница) и организацией, осуществляющей услугу питания, «Кейтеринбург».

1.2. Информационный стенд для посетителей оснащен не в полном объеме нормативной документацией. Отсутствует 4-х недельное меню (согласно договора с общеобразовательной организацией), отсутствует ежедневное меню на 01.02.2023 в зале приема пищи и, в целом, на пищеблоке отсутствует подшивка ежедневных меню с начала предоставления услуги питания ООО «Комбинат общественного питания» - нарушение Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей». Отсутствие 4-х недельного меню (согласно п. 4.2.5. Договора), ежедневного меню, а также подшивки ежедневных меню с даты начала предоставления услуги.

1.3. При осуществлении контрольного взвешивания блюда: «каша гречневая гарнирная с гуляшом из филе куриного», взятого со стола в зале приема пищи после накрытия для детей начального звена, обнаружен серьезный недовес - общий выход блюда - 105 гр. (при норме 240 гр.), недовес 135 гр.:

- каша гречневая гарнирная - 75 гр. (при норме 150 гр.)
- гуляш из филе куриного - 30 гр. (при норме 90 гр.)

1.4. При проведении бракеража вышеуказанного комплекса по органолептическим показателям дана неудовлетворительная оценка: нарушена технология приготовления блюда «гуляш из филе куриного», соус по консистенции жидкий, не доведен до вкуса, отсутствует вкус пассированных овощей. «Каша гречневая» - не доварена, очень темные зерна, отсутствует вкус масла сливочного.

1.5. На раздаче отсутствует контрольное блюдо.

1.6. В журнале скоропортящейся продукции в разделе «масло сливочное» отражается только приход с 09.01.2023, списание - отсутствует. На производстве масла сливочного обнаружено не было.

1.7. Производственный персонал не соответствует квалификационным требованиям: при приготовлении напитка «чай с сахаром» на глаз добавляют сахар, при опросе сотрудники не знают раскладки блюд по меню.

2. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований:

2.1. Изготовление продукции не производится в соответствии с технологическими документами, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, а именно в обеденном зале на столах в наличии блюдо «греча рассыпчатая, гуляш», при этом гуляш - кусочки мяса не плотные, соус - жидкий; нарушается технология приготовления «гренок» - в наличии в бачке гренки с подгорелой поверхностью - п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.2. На пищеблоке на раздаче в наличии деформированная посуда - чайники, предназначенные для порционирования чая в стаканы, бачки, крышки, тарелки для второго блюда с отбитыми краями и сколами; на раздаче в наличии инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах; кухонная посуда (в том числе чайники, предназначенные для порционирования чая в стаканы, бачки, крышки) столы (установленные в цехах, в зоне сбора отходов), инвентарь (поварешки), оборудование (весы) не промаркированы в зависимости от назначения, в связи с чем оценить использование в соответствии с маркировкой не представляется возможным, так же не используется технологическое оборудование, а именно мармит для вторых блюд, установленный в линию раздачи, не используется. Гастроемкости помещенные в ванну мармита пустые, крышки отсутствуют; толкатель для мяса (используемый в мясорубке для проталкивания мяса) выполнен из дерева, при этом толкатель имеет значительные дефекты по всей толщине, осыпается дерево; пароконвектомат не промыт от нагари, уплотнитель двери пароконвектомата не исправен, в связи с чем нарушается технология приготовления блюд - п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2.3. Предприятие общественного питания для приготовления пищи не оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, реализации пищевой продукции, а именно на пищеблоке не достаточно крышек для чайников, отсутствуют крышки, определенного диаметра для бачков, отсутствуют крышки на ведрах в которых хранятся сыпучие продукты, ветошь рассыпью хранится на мойках (при этом при дефростации продукции в мойках ветошь хранится вместе с продукцией в мойке), для мытья посуды отсутствуют щетки, емкости для хранения щеток, для хранения посуды не достаточно стеллажей, хранятся дуршлага на подоконниках; на хранении и используются моющие и дезинфицирующие средства срок годности (дата выработки) которых оценить не возможно, данные затерты; корзины, предназначенные для мытья посуды в посудомоечной машине не исправны, дефекты, сломаны, с черным налетом; раковины (во всех производственных цехах) для мытья рук не оснащены средствами - мыло, дезинфицирующими средствами, бумажными полотенцами, ведрами для сбора отходов - п.

2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.4. Помещения, предназначенные для организации общественного питания, не подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно не проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно по периметру помещений отмечается мусор, пыль комками, на стенах висит комками пыль, остатки продукции (засохшие), жир, в горячем цехе на полу установлена обратная тара из-под майонеза (ведра - пустые, с наличием пыли) - п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.5. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а именно на стеллажах, предназначенных для хранения чистой посуды хранятся моющие средства, также установлена кастрюля с маркировкой «ГЦ» в которой в наличии имеются губки, замоченные в растворе - п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.6. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не разработаны, соответственно не внедрены и не поддерживаются следующие процедуры: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции - на пищеблоке отмечается загрязненная остатками продукции, пищи, видимая грязь (черный налет, брызги) на разводящей сети канализационных труб под мойками, от моек, при этом на трубах хранится ветошь, моечное оборудование (мойки) с видимыми загрязнениями от пищи, продукции, по периметру моек в держателях моек мусор, для обработки кухонной посуды используются металлические щетки (неисправные, загрязненные), правила обработки посуды (кухонной и столовой) нарушаются, не соблюдаются, мойщик посуды не знает правила обработки посуды, на стеллажах для хранения посуды в наличии посуда с остатками пищи, полки стеллажей, в холодильном оборудовании покрыт ржавчиной или имеют дефекты в покрытии, что не позволяет проводить влажную уборку, в холодильной камере не исправно искусственное освещение, на стеллаже для хранения чистой соловой посуды хранится посуда сотрудников (личная), емкости с перцем и солью; на механизмах от мясорубки (хранятся на стеллаже для чистой посуды) отмечаются остатки продукции, детали мясорубки имеют дефекты, трещины, сколы, что не позволяет проводить обработку - пп.8 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продукции»

2.7. Сбор и обращение отходов не соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, а именно пищевые отходы собираются в полиэтиленовые пакеты, установленные в коробки, и хранятся в тамбуре ОБЕДЕННОГО ЗАЛА - п. 2.17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке не отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, в холодильнике на хранении суточная проба от двух партий предыдущего дня, при этом кормление учащихся подводится в первую и вторую смену на каждой перемене, срок реализации 2 часа - п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.9. Пищевая продукция, находящаяся в обращении (на таможенной территории Таможенного союза) в течение установленного срока годности, при использовании по назначению НЕ БЕЗОПАСНА - в наличии в коробке с маркировкой «Кукуруза» масса

кремового цвета, со специфическим запахом маргарина, при этом часть этой массы растоплена в кастрюли с маркировкой «ГЦ» хранилась в складе, и часть этой массы (оставшаяся часть в коробке с маркировкой «кукуруза») была спрятана на загрузочной платформе перед дверью пищеблока безопасной, документы удостоверяющие качество и безопасность не предоставлены, на массу кремового цвета, майонез в ведре объемом 10 кг (который также был спрятан на загрузочной платформе пищеблок перед дверью на улице), и другие продукты питания, хранящиеся в холодильном оборудовании в складском помещении (сухофрукты, мясо, и т.д.), оценить поставку продуктов не возможно, так как продукция в складе хранится валом, без учета мощности складского помещения, журналы по организации питания не ведутся, товаросопроводительные документы не предоставлены - п. 1 ст. 7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.10. На работников, занятых на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, не предоставлены обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - п. 6 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

2.11. Оценить допуск до работы больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителями инфекционных заболеваний - невозможно так как не ведется журнал «Гигиенический» - п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 7 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

13.02.2023 г. Выход на пищеблок нашего Учреждения представителей Прокуратуры Октябрьского района Свердловской области также показал многочисленные нарушения федерального санитарно-эпидемиологического законодательства, а именно:

- на технологическом оборудовании, ёмкостях, используемых для приготовления пищи, имеются видимые загрязнения;
- выявлен факт приема и использования продуктов питания без маркировки, позволяющей идентифицировать товар, а именно пищевая продукция используется при отсутствии маркировки с указанием даты выработки, состава, сроков, условий годности и хранения (лук, хлеб, мясо);
- в холодильной камере хранится картофель с признаками недоброкачества;
- отходы производства не помещаются отдельно в соответствии с категорией (классом), а хранятся на полу в незакрытых ёмкостях;
- приготовления пищи не производится в соответствии с технологическими картами (на момент изготовления супа со сметаной отсутствуют лук, сметана); поставка продукции (лука, сметаны) своевременно на пищеблок Учреждения не осуществлена.
- вперемешку в разных местах пищеблока хранится грязная и чистая посуда.
- выявлен факт несоблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока, которые в полном объеме не проходили медицинские осмотры, иммунизацию. Так, сотрудники пищеблока (работники ООО «Комбинат общественного питания») не соблюдают требования к проведению вакцинации против гриппа (повар Рзаева С.В.); отсутствуют личные медицинские книжки и прививочные сертификаты (мойщица посуды Чебакова Е.А.).

За период с 10.01.2023 года по 04.04.2023 года по информации медицинского персонала ГАУЗ СО «ДГП№13» были выявлены следующие нарушения:

Дата	Характер нарушений
11.01.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - в наличии 1 комплект спецодежды, грязный, висит не на вешалке, верхняя одежда висит не в шкафу - невозможно оценить суточную пробу из-за отсутствия меню на 10.01, не промаркировано, отсутствует термометр хранение невозможно оценить - гигрометр отсутствует, невозможно оценить влажность и температуру - документация не ведется - перед входом в мясной цех мокрая ветошь отсутствует - полы в обеденном зале грязные, так же присутствует запах «грязной тряпки» - столы накрывают не вовремя
12.01.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - 1 комплект спецодежды, грязный, висит не на вешалке - невозможно оценить суточную пробу из-за отсутствия меню - отсутствует термометр условия хранения невозможно оценить - перед входом в мясной цех мокрая ветошь отсутствует - чистая посуда хранится в стопках со следами воды, чистые стаканы на разносах стоят в воде; данная ситуация благоприятная для развития микроорганизмов - полы в обеденном зале грязные, так же присутствует запах «грязной тряпки» - столы накрывают не вовремя: класс после того, как разольют напиток, через 10 минут после начала перемены выяснилось, что на 2 класса даже не поставили приборов - на полу возле раздачи битое стекло
16.01.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - невозможно оценить суточную пробу из-за отсутствия меню - гигрометр отсутствует в складе сыпучих продуктов, невозможно оценить влажность и температуру - перед входом в мясной цех мокрая ветошь отсутствует - в холодном цеху на подоконнике в пакетах хранятся сух пайки в состав которых входит йогурт с живыми бактериями, хранящийся при температуре +2 - +4, условия хранения нарушены - полы в обеденном зале грязные, так же присутствует запах «канализации»
17.01.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - гигрометр отсутствует в складе сыпучих продуктов, невозможно оценить влажность и температуру - на информационном стенде нет меню на текущий день - чистая посуда хранится в стопках со следами воды, чистые стаканы на разносах стоят в воде; данная ситуация благоприятная для развития микроорганизмов, столовые приборы плохо вымыты - с мясного цеха сотрудница пищеблока вынесла котлеты на раздачу детям, после вопроса почему котлеты холодные сотрудница пояснила: «Они со вчера» - полы в обеденном зале грязные
19.01.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - в наличии 3 комплекта спецодежды, зав. Производством в грязном халате - невозможно оценить суточную пробу из-за отсутствия меню - гигрометр отсутствует в складе сыпучих продуктов, невозможно оценить влажность и температуру

	<ul style="list-style-type: none"> - на складе находится компотная смесь без маркировки, с нарушенной целостностью упаковки, упаковка шиповника без маркировки, крупы сложены мешок на мешке - перед входом в мясной цех мокрая ветошь отсутствует - чистая посуда хранится в стопках со следами воды, чистые стаканы на разносах стоят в воде; данная ситуация благоприятная для развития микроорганизмов - полы в обеденном зале грязные - столы накрывают не вовремя: через 15 минут от начала перемены на 1 класс еще не было накрыто - у служебного входа стоят пищевые отходы - в мясном цехе стоит запах протухшей продукции.
27.01.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - невозможно оценить суточную пробу из-за отсутствия меню, холодильник для суточных проб грязный - в низкотемпературной камере часть продукции стоит на полу без подтоварника - гигрометр отсутствует в складе сыпучих продуктов, невозможно оценить влажность и температуру на информационном стенде нет меню на текущий день - Предоставлены тех. карты на рис припущенный и шницель из курицы, на кабачковую икру. По тех. Карте кабачковая икра должна пройти термообработку на водяной бане, по факту икра холодная, оборудование для водяной бани не предоставлено. По внешнему виду все котлеты разной формы, оценить выход котлеты невозможно оценить, т.к. нет меню. В накрытых порциях - рисе с овощами лук разной формы и размеров. Рис разного цвета, некоторые зерна прозрачные, некоторые белые. в холодном цехе лежат яблоки для повторной обработки мойка не подписана, в инструкции для обработки фруктов нет информации, чем обрабатывается, соответственно нет растворов. На яблоках куски тертой моркови. - чистая посуда хранится в стопках со следами воды, чистые стаканы на разносах стоят в воде; данная ситуация благоприятная для развития микроорганизмов - не ведется журнал бракеража готовой продукции, не ведется журнал скоропортящихся продуктов (поставлена дата получения нескольких номинаций: масло сливочное, филе куриное, мясо, а даты списания нет), отсутствует документация на мясную продукцию (ветеринарное свидетельство) - не предоставлены сан. Книжки на сотрудников пищеблока - в мясном, горячем, холодном цехе нет мыла для обработки рук, грязная раковина для мытья рук в холодном цехе - Зав. Производством затрудняется ответить, куда утилизируются пищевые отходы и бытовые отходы
31.01.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - во время очередной проверки пищеблока 30.01.23 в 15:45 мною была обнаружена в мясном цехе большая кастрюля с набитыми яйцами. На следующий день, 31.01.2023, у детей на завтрак должен быть омлет.
08.02.2023 Информационное письмо	<ul style="list-style-type: none"> - нарушена технология приготовления пищи: во время очередной проверки пищеблока 08.02.2023 в 13:40, блюдо «борщ с морской капустой» не имело характерный цвет, а также не было обнаружено морской капусты. Зав. Производства утверждает, что в супе она есть,

		но предоставить упаковки, сроки годности и накладные на морскую капусту не может. Блюдо снято с реализации.
16.02.2023 Чек контроля организации питания детей	лист к	<ul style="list-style-type: none"> - На момент проверки сотрудников 5 человек санитарные книжки предоставлены на двух - Оценить технологическую цепочку приготовления блюд невозможно, ввиду отсутствия тех. Карт. - Журнал здоровья отсутствует - Помещение пищеблока и обеденного зала грязные, пол липкий. - На момент проверки суточная проба за 13.02 и 14.02 промаркировано и набор не промаркированной, за 15.02 и 16.02 пробы нет
20.02.2023 Информационное письмо		<ul style="list-style-type: none"> - холодильник для суточных проб грязный чистая посуда хранится в стопках со следами воды, чистые стаканы на разносах стоят в воде; данная ситуация благоприятная для развития микроорганизмов - в мясном цехе стоит плохо вымытая мясорубка, следы мяса и чешуя от рыбы - в среднетемпературной камере обнаружены овощи в вакуумной упаковке с истекшим сроком годности или с нарушением целостности вакуумной упаковки: картофель 2 упаковки по 5 кг. (дата производства 9.02.23; срок годности 5 суток), морковь 1 упаковка 5 кг. (дата производства 13.02.23; срок годности 5 суток); вторая упаковка моркови с нарушением целостности, свекла 1 упаковка 5 кг. с нарушением целостности, и вторая упаковка свеклы с истекшим сроком годности (дата производства 9.02.23; срок годности 5 суток) - в низкотемпературной камере поднос с рыбой которая несколько раз размораживалась и замораживалась
03.03.2023 Информационное письмо		<ul style="list-style-type: none"> - перед входом в мясной цех со стороны горячего цеха ветоши нет - на завтрак омлет во время проверки, не предоставлено оборудование для обработки яиц, ответственный за приготовление омлета не смог ответить на вопрос об обработке яиц (дез. Средство для обработки яиц «Нико - 2» было принесено из комнаты зав. производства. - в мясном цехе на доске СК и ножом СК, нарезалась морковь для супа. - в помещениях пищеблока (особенно в горячем цехе) пол грязный, своевременно не убирается еда на полу (возле протирочной машины картофельное пюре, которое размазывается ногами сотрудников - на складе сыпучих продуктов крупы сложены мешок на мешок.
14.03.2023 Чек контроля организации питания детей	лист к	<ul style="list-style-type: none"> - На момент проверки сотрудников 6 человек, санитарные книжки не предоставлены - Оценить последовательность тех. процесса невозможно т.к. тех. Карты достаются только по требованию. Меню так же было предоставлено только по требованию. После 9:20 в меню «Рассольник Ленинградский со сметаной»: на суп картофель в баке уже кипел, выдача супа в 13:00. - Пищевые отходы выносятся междверный проход в обеденном зале, на момент проверки там несколько черных пакетов и два переполненных бака с отходами, бак перед дверью. <u>Отходы за несколько дней.</u> - Оценить транспортировку продуктов не представляется возможным, поступает чрезмерное количество продукции, холодильники забитые.

	<p>Везде навалено не соблюдается товарное соседство (на яблоках лежат вакуумные упаковки с луком и морковью). На складе рассыпан сушеный шиповник.</p> <p>- Журнал здоровья отсутствует</p>
21.03.2023 Информационное письмо	<p>- Нарушены правила хранения продуктов (картофель в вакуумной упаковке без товарных этикеток, морковь от 20.03.23, одна упаковка вскрыта без указания даты и времени вскрытия. Капуста прямо на полу камеры. Коробки с яблоками стоят и в камере, и на полу склада) На складе сыпучих продуктов крупы сложены мешок на мешке</p> <p>- на завтрак 1-4 классы накрытие в 9:35, приготовлена твороженная запеканка: в нескольких термоёмкостях края запеканки подгорели, при порционировании, запеканка приобретает вид густой массы, форму не держит, на вкус чувствуется зернистой и манная крупа. Данная продукция запрещена к выдаче. В известность поставлена администрация школы завтрак детей 1-4 классов перенесен на следующую перемену</p> <p>- на мойке чистый кухонный инвентарь хранится на подоконнике.</p>
23.03.2023 Информационное письмо	<p>- нарушено хранение: кабачковой икры, консервированной кукурузы и горошка, печенья, томатной пасты, консервированных огурцов, сока.</p> <p>- предоставлена тех. карта на «Свинина в кисло-сладком соусе», представленная тех. карта не утверждена, имеет исправления. Тех. карта на «Шницель нежный» не предоставлена.</p> <p>- чистая посуда хранится в стопках со следами воды, несколько тарелок со сколами предназначенные для раздачи</p> <p>- журнал скоропортящихся продуктов не предоставлен</p> <p>- санитарные книжки не предоставлены. Журнал здоровья сотрудников ведется формально, в журнале указана температура тела сотрудников при проверке предьявлен нерабочий термометр.</p>
04.04.2023 Информационное письмо	<p>- неисправно технологическое оборудование: неплотно закрывается дверь пароконвектомата, поэтому он не входит в рабочий режим, необходимо заменить фильтр для очистки воды, сломана кнопка питьевого фонтана, вокруг и на полу постоянно вода</p> <p>- нарушены правила хранения продуктов: кабачковой икры, консервированной кукурузы и горошка, печенья, томатной пасты, консервированных огурцов, сока (у перечисленных продуктов температура хранения до +25, температура на складе +27). Мешки с крупами навалены друг на друга некоторые стоят на полу без подтоварников есть вскрытые пакеты (крупа манная, ячменная) - без указания даты вскрытия.</p> <p>- твороженная запеканка снята с выдачи, полностью нарушена технология приготовления: творог зернистый, запеканка не держит форму, без запечённой корочки сверху. На 5-ые и старшие классы по меню рыба припущенная, приготовленная рыба серого цвета (резиновой консистенции) — оценить невозможно т.к. в тех. карте не указана технология приготовления, а также описание готового блюда.</p> <p>- чистая посуда хранится в стопках со следами воды, в подставке под столовые приборы грязные ложки и вилки</p> <p>- не заполнен журнал бракеража готовой продукции</p>

Указанные нарушения были своевременно доведены до сведения сотрудников Вашего предприятия, предоставляющих услугу питания в нашем учреждении.

По данным Родительского контроля и докладным преподавательского состава за указанный период было зафиксировано:

- 6 случаев задержки в организации приема пищи (задержка в приготовлении блюд или несвоевременное накрытие столов) и как следствие – срыв учебного процесса;
- 2 раза был обнаружен факт выдачи детям испорченных или продуктов с просроченным сроком годности;
- Дважды по требованию педагогов и медицинского персонала готовое блюдо, по причине низкого качества, снималось с выдачи;
- Неоднократно родителями и педагогами фиксировался факт неполноты выдачи порций, в ряде случаев недоед достигал 50% от нормы.
- Более семи раз были осуществлены замены блюд несогласованные с меню.
- Родительским контролем за осуществлением услуги питания, неоднократно фиксировались случаи отсутствия квалифицированного персонала на рабочем месте. Приготовлением пищи, в отсутствие поваров, занимались представители низшего звена.

Запрос нашего учреждения с просьбой предоставить штатное расписание и поименный список работников с указанием их квалификации, осуществляющих услуги питания, остался без ответа. Отсутствие постоянных сотрудников и их постоянные замены самым отрицательным образом сказываются на качестве приготовляемой пищи, отсутствии возможности отслеживания санитарно-эпидемиологического состояния работников, низкую организацию процесса приготовления пищи и накрытия к заданным срокам столов обеденного зала, что неоднократно срывало учебный процесс в школе.

В соответствии с п. 4.2.25. Договора на оказание услуги питания Поставщик питания обязан организовать дополнительное обслуживание (буфет) пятидневным рабочим графиком в будни: с 10.00 до 16.00. До настоящего времени указанная услуга Вашим предприятием в нашем образовательном учреждении не предоставляется.

Также в соответствии с п. 4.2.24. Ваше предприятие было обязано обеспечить функционирование системы безналичного расчета за школьное питание с синхронизацией с цифровой образовательной платформой «Сетевой Город. Образование». Использование указанной системы позволяет в автоматическом режиме формировать отчеты (ежедневные, ежемесячные и годовые) по услуге питания с точным количеством всех категорий обучающихся, получающих услугу питания и с указанием стоимости предоставленной услуги, и избежать ошибок в количестве и стоимости предоставленных услуг. Указанное требование Договора по предоставлению услуги питания с Вашей стороны, на сегодняшний день, не реализовано, что создает большие трудности в проведении учета цен и количества обучающихся, получающих услугу питания, и как следствие значительно усложняет проведение взаиморасчетов, а в ряде случаев делает их невозможными. Вам было сделано коммерческое предложение от АО «ИРТЕХ» по осуществлению синхронизации данных, но Вы от него отказались.

Переход на иные системы учета связан со значительными материальными затратами с нашей стороны. Применение иной информационной системы учета, такой, как АИС «Питание», могло бы существенным образом повлиять на количество поданных заявок для участия в конкурсе на предоставление услуги питания.

Таким образом, невыполнение Вашим предприятием условий договора по предоставлению услуги питания в нашем образовательном учреждении, систематическое нарушение действующих государственных стандартов, технологических норм, технических условий, требований СанПиНов, и иных нормативных документов, предъявляемых к организации общественного питания, ставит под угрозу безопасность здоровья обучающихся нашего образовательного учреждения, получающих от Вашего предприятия услугу питания.

Отсутствие системы автоматического учета вынуждает нас привлекать дополнительные трудовые ресурсы с целью контроля за учетом цен и количеством

обучающихся, получающих услугу питания. Также отсутствие системы автоматического учета влечет за собой риск неправомерного расходования бюджетных средств при оплате услуги питания.

Основываясь на вышеизложенном и руководствуясь ГК РФ Статья 450.1., п. 6.2 Договора на оказание услуг по организации питания в период с 10.01.2023 года по 29.12.2024 года в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 76 с углубленным изучением отдельных предметов» от 30.12.2022 г. уведомляю Вас о расторжении указанного договора в одностороннем порядке с 22.06.2023 года.

Директор МАОУ СОШ № 76
с углубленным изучением
отдельных предметов



И.А. Климовских

ОУ № 76, уведомление

МАОУ СОШ № 76

Вт 11.04.2023 13:16

Кому: 2614158@mail.ru <2614158@mail.ru>; moroz_ok@mail.ru <moroz_ok@mail.ru>; kop.polevs@yandex.ru <kop.polevs@yandex.ru>;

Вложений: 1 (4 МБ)

уведомление о расторжении договора.pdf;

С уважением Климовских И.А.

Касса № 620026.02 Пред295424

Номер квитанции
Примен: РПО внутреннее
Письмо Заказное

Отметки:
С простым уведомлением
РПО № 62002681183225
Способ пересылки: Наземный

Вес: 0,074 кг
Тариф за пересылку: 73,50 руб. (оплата марками)

Кому: ООО КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Дарёс получателя: 623383, Регион
СВЕРДЛОВСКАЯ, ПОЛЕВСКАЯ, ЧЕРЕПУШКИ, 16,
кв./поя. 2

Простое уведомление

1 X 37.50
≈37.50_A

1 X 17.40
≈17.40_A

1 X 50.00
≈50.00_Г

2 X 10.00
≈20.00_Г

1 X 3.50
≈3.50_Г

2519 (50,00 руб.) Марка Орлы

62002681183225

2517 (10,00 руб.) Марка Орлы

62002681183225

2985 (3,50 руб.) Марка Орлы

62002681183225

6-mail Почты России: client@russianpost.ru

www.pochta.ru

≈128.40

≈128.40
≈9.15
≈73.50

620026
ОПС 620026
ФД: 30770

11.04.23 14:00 СЗНККТ: 066625
Кассир: Оператор связи 1 класса
Орлова Татьяна Александровна

ПРИХОД
КАССОВЫЙ ЧЕК
СНО: ОСН

www.palov.ru

Сайт ФНС:
РН ККТ: 0004890884021707
ФН: 9960440301950484 СМЕЧА: 383
ИНН: 7724490000 ФП: 0368340263



