



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

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

Телефон: 8 (499) 254-40-60

Факс: 8 (499) 254-04-06

АКТ № 001031

Форма 8

Государственное бюджетное учреждение  
города Москвы Территориальный центр  
социального обслуживания «Ярославский»  
филиал «Лосиноостровский»,  
филиал «Свиблово»

(наименование организации)

15 декабря 2014 года

(дата)

Юридический адрес:

127337, г.Москва, улица Палехская, дом 14

Фактический адрес ООО «Белла-Люкс НБ»

(ресторан «Барбарис»)

129343, г.Москва, проезд Русанова, д.17

(адрес)

СВАО, управа района Свиблово

Телефон (8499) 189-0089; факс (8499) 180-2003

**Нами, представителями:** главным специалистом МосГИК Малаховой Ираидой Ивановной, главным специалистом МосГИК Николаеня Светланой Николаевной, главным специалистом УСЗН СВАО Минаковой Татьяной Викторовной

**в присутствии:** заместителя директора по социальной работе Государственного бюджетного учреждения города Москвы Территориальный центр социального обслуживания «Ярославский» (далее – ГБУ ТЦСО «Ярославский») Васильевой Елены Игоревны, заместителя директора по АХЧ ГБУ ТЦСО «Ярославский» Карамнова Михаила Алексеевича, представителя



Общества с ограниченной ответственностью «Белла-Люкс НБ» (далее – ООО «Белла-Люкс НБ») Торчинава Лианы Бичиковны.

**проверено:** качество оказания услуг по организации питания в Государственном бюджетном учреждении города Москвы Территориальный центр социального обслуживания «Ярославский».

Проверка проведена в соответствии с распоряжением МосГИК от 08.12.2014 № 586, на основании плана работы МосГИК на IV квартал 2014 года, государственных контрактов от 24.02.2014 № ГК-13/14, от 30.12.2013 № ГК-254/13, от 21.07.2014 № 2-ГП/2014, от 21.07.2014 № 1-ГП/2014. Проверка начата 15.12.2014 в 09:00 в ГБУ ТЦСО «Ярославский». Начало проверки в ООО «Белла-Люкс НБ» 15.12.2014 в 10:30.

**Установлено:** ГБУ ТЦСО «Ярославский» расположен по адресу: 127337, г.Москва, улица Палехская, дом 14 и имеет обособленные подразделения (филиалы):

- Филиал «Свиблово», 129343, г.Москва, проезд Нансена, д.12, кор.1 (далее – филиал «Свиблово»);
- Филиал «Ростокино», 129128, г.Москва, ул. Бажова, д.5;
- Филиал «Лосиноостровский», 129345, г.Москва, ул. Магаданская, д. (далее – филиал «Лосиноостровский»).

Согласно представленной информации в отделении срочного социального обслуживания (далее – ОССО) филиала «Свиблово» и филиала «Лосиноостровский» для одиноких и одиноко проживающих ветеранов войны и труда организовано обеспечение горячим питанием (обедами) в пункте общественного питания. Справка прилагается.

Услуги по организации питания для ветеранов войны и труда филиала «Свиблово» и филиала «Лосиноостровский» осуществляются на основании Контракта от 21.07.2014 № 2-ГП/2014 (далее – Контракт) «на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием ветеранов войны и труда в пунктах общественного питания для ГБУ ТЦСО «Ярославский» Филиала «Свиблово и Филиала «Лосиноостровский» в 2014 году», заключенного между ГБУ ТЦСО «Ярославский» (далее - Заказчик) и ООО «Белла-Люкс НБ» (далее - Исполнитель), юридический адрес: 117152, г.Москва, Загородное шоссе, д.3, корп.11; фактический адрес: 129343, г.Москва, проезд Русанова, д.17. Срок оказания услуг по Контракту с 01.09.2014 по 31.12.2014. Реестровый номер 0373200601214000015.

Согласно п.12.4 Контракта его неотъемлемыми приложениями являются Приложение 5 «Форма Акта сверки» и Приложение 6 «Примерное меню («Примерное рабочее четырехнедельное меню для организации питания пенсионеров, ветеранов и инвалидов в ЦСО г.Москвы») (далее – рабочее меню), составленное без учета пищевой ценности, кроме того не указано из каких фруктов и ягод приготовлены компот плодово-ягодный и кисель плодово-ягодный.

Следует отметить, что Приложение 5 «Форма Акта сверки» Контракта в «Единой автоматизированной информационной системе торгов города





Москвы» в установленном порядке не зарегистрировано, а рабочее меню зарегистрировано, как Приложение 5 Контракта.

Представлено дополнительное соглашение от 09.12.2014 № б/н к Контракту о внесении в Техническое задание Контракта в качестве дополнений:

1. Приложения № 1 «Меню по организации и обеспечению горячим питанием ветеранов войны и труда в пунктах общественного питания для ГБУ ТСЦО «Ярославский Филиала «Свиблово» и Филиала «Лосиноостровский» в 2014 г.» (далее – меню Контракта),
2. Приложения № 2 «Качественные характеристики продовольственных товаров, используемых для организации готового питания, требования к безопасности, упаковке и маркировке продукции»;
3. Приложения № 3 «График оказания услуг по организации питания».

Следует отметить, что в 27-дневном меню Контракта, составленном без учета пищевой ценности, не указано из каких фруктов и ягод приготовлены компот плодово-ягодный и кисель плодово-ягодный.

Кроме того, в Контракте имеют место разночтения: меню Контракта предусмотрены блюда: «Уха из семги», «Котлета (из свино-говяжьего фарша) с подливой», «Салат «Весенний» (капуста, редис, огурец, зелень с растительным маслом)», однако в Приложении № 2 к Техническому заданию Контракта отсутствуют требования к качеству пищевых продуктов – семга, полуфабрикат мясной рубленый «Фарш», редис.

Представлено дополнительное соглашение от 10.12.2014 № б/н к Контракту об изложении Приложения 2 «График оказания услуг» к Контракту в новой редакции о том, что «Общая стоимость горячего питания с 01.09.2014 по 31.12.2014 371904,0 руб.».

Проведен сравнительный анализ ежедневных фактических меню за период с 24.11.2014 по 29.11.2014 с рабочим меню, в результате которого установлено, что в нарушение требований п.5.1 Технического задания к Контракту и Приложения 5 к Контракту, рабочее меню не соблюдается ни в один из дней. Для питания ветеранов войны и труда, согласно представленным фактическим меню, используются кулинарные изделия, не предусмотренные рабочим меню, а именно: 24.11.2014 – солянка мясная, 1/250 г; плов из курицы, 1/250 г; 25.11.2014 – тефтели (из свино-говяжьего фарша), 1/100 г; 26.11.2014 – жаркое по-домашнему, 1/250 г; 27.11.2014 – салат «Здоровье» (тертая морковь с яблоком с растительным маслом), 1/100 г; уха из семги, 1/250 г; 28.11.2014 – салат «Свекольный» (с растительным маслом), 1/100 г; курица в соусе, 1/100 г; 29.11.2014 – щи по-русски. 1/250 г.

В фактических меню: указаны неполные наименования кулинарных изделий, а именно: 25.11.2014 – «Макаронь», 28.11.2014 – «Рис»; 24.11.2014, 27.11.2014, 28.11.2014 не указано из каких фруктов и ягод приготовлен кисель плодово-ягодный; 25.11.2014, 26.11.2014, 29.11.2014 не указано из каких фруктов и ягод приготовлен компот плодово-ягодный.

Кроме того, за указанный период, в фактических меню занижен выход хлеба белого: вместо 53,0 г, предусмотренных рабочим меню, указан выход 50,0 г.



Фактически организация питания с 01.12.2014 осуществляется в соответствии с меню Контракта. Копия меню Контракта прилагается.

Проведен сравнительный анализ ежедневных фактических меню за период с 01.12.2014 по 15.12.2014 с меню Контракта, в результате которого установлено, что в нарушение требований п.5.1 Приложения № 4 к Контракту и Приложения № 1 к Техническому заданию Контракта:

- 01.12.2014 кисель плодово-ягодный, 1/200 г (123,9 ккал) заменен на компот плодово-ягодный, 1/200 г (123,9 ккал). Оценить равноценность замены блюд не представилось возможным в связи с тем, что представленные фактические меню составлены без учета пищевой ценности;

- 05.12.2014 занижен выход блюда «Плов из курицы (с морковью и луком)»: вместо 250 г указан выход 100 г;

- 09.12.2014 занижен выход блюда «Жаркое по-домашнему»: вместо 250 г указан выход 100 г.

В соответствии с Приложением 2 к Контракту за счет средств бюджета города Москвы ветеранам войны и труда филиала «Свиблово» и филиала «Лосиноостровский» в количестве 24 человек ежедневно (исключая воскресенье и праздничные дни) с 13:00 до 15:00 предоставляется одноразовое горячее питание (обед) организованное ООО «Белла-Люкс НБ» в ресторане «Барбарис», расположенном по адресу: 129343, г.Москва, проезд Русанова, д.17.

Количество рационов питания поставляется Исполнителем в соответствии с Контрактом без предварительной подачи заявки. Фактически 15.12.2014 питанием обеспечено 24 человек. Справка и копия графика питания ветеранов войны и труда прилагаются.

Приказом директора Шугаевой Ларисы Александровны от 06.10.2014 № 258/1-А контроль за организацией горячего питания по ГБУ ТЦСО «Ярославский» одиноких и одиноко проживающих ветеранов возложен на заведующего ОССО Михайловскую Анну Николаевну; ответственными за организацию питания для одиноких и одиноко проживающих ветеранов в пунктах общественного питания назначены:

- по району Лосиноостровский – специалист по социальной работе Порфирьева Ольга Викторовна;

- по району Свиблово - специалист по социальной работе Тертышная Марина Васильевна.

Ответственные за организацию питания ежедневно ведут табеля учета ветеранов войны и труда, получающих питание; заполняют сертификаты на предоставление горячего питания, проводят органолептическую оценку каждого приготовленного кулинарного изделия. Результаты оценки и разрешение к реализации регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и подтверждаются подписью каждого из ответственных по питанию. На момент проведения проверки установлено, что журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется с 10.12.2014 по рекомендуемой форме, нарушений не установлено. Копии документов прилагаются.

На момент проверки оказание услуг по организации питания на пищеблоке осуществляли сотрудники ООО «Белла-Люкс НБ»:





- повар (Конджария Гульнара Владимировна);
- повар (Ивлиева Мария Владимировна);
- бармен-официант (Конджария Асида Владимировна).

В ходе проверки комиссией осмотрены пищеблок и обеденный зал ресторана «Барбарис». Ресторан представляет собой тип предприятия общественного питания с потреблением на месте через официантов. Фактически пищеблок, расположенный на втором этаже здания, состоит из горячего цеха с выделением отдельных рабочих зон (холодная, мясо-рыбная, хранение пищевых продуктов, порционирование и выдача кулинарных изделий) и моечного отделения, в котором установлены односекционная и двухсекционная моечные ванны, стеллажи для хранения и сушки посуды. Производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда в целях предупреждения инфекционных заболеваний промаркированы.

**Следует отметить, что в помещении цеха не оборудовано место для обработки яиц, отсутствуют промаркированные емкости и дезраствор.**

Пищеблок оснащен жарочным шкафом, производственной электроплитой, двумя бытовыми холодильниками, электромясорубкой, микроволновой печью СВЧ, одним холодильным шкафом, электронными весами, производственными столами, стеллажами для хранения пищевых продуктов. Для измерения температуры подачи кулинарных изделий имеется термометр. **Следует отметить, что для измельчения прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, не предусмотрено раздельное технологическое оборудование.** На момент проверки все оборудование находится в рабочем состоянии.

**В ответ на письменный запрос от 15.12.2014 № 317 заключение о соответствии помещений ресторана «Барбарис» требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания, не представлено.**

Организация питания осуществляется в обеденном зале, рассчитанном на 80 посадочных мест. Содержание помещений пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

На соответствие требованиям Контракта, нормативных и технических документов, предъявляемым к качеству, маркировке и упаковке на пищеблоке ООО «Белла-Люкс НБ» проверены пищевые продукты, предназначенные для организации питания ветеранов войны и труда на обед 15.12.2014, поступившие по накладной на отпуск товара от 13.12.2014 № 37 347144/011, а именно (см. таблица 1):

Таблица 1

№ п/п	Наименование продукции	Изготовитель	Дата выработки	Осмотрено (кг)	Не соответствует требованиям Контракта (збраковано), (кг)	Примечание
1	2	3	4	5	7	8
<b>Продукция мясной и перерабатывающей промышленности:</b>						
1.	Мясные продукты охлажденные категории Б. Сосиски молочные, 1/0,970 кг, ГОСТ Р 52196-2011	ОАО «Мясокомбинат Клинский», МО, г.Клин, ул. Дурыманова, д.12	08.12.2014 срок годности 20 суток	0,970		
<b>Итого:</b>				<b>0,970</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Продукция молочной и маслосырдельной промышленности:</b>						







1	2	3	4	5	7	8
2.	Сметана, м.д.ж. 15 %, 1/250 г, ГОСТ Р 52092-2003	ООО «РостАгро-Комплекс», МО, Пушкинский район, шоссе Братовщина-Ельдигино, 6 км	08.12.2014 до 18.12.2014	1,0		
3.	Молоко питьевое стерилизованное обогащенное витаминами и минеральными веществами «Иммунити» «Агуша» м.д.ж. 2,5 %, для питания детей от 3-х лет, 1/500 г, ТУ 9222-084-05268977-08	ОАО «Вимм-Билль-Данн», г.Москва, 1-й Варшавский проезд, д.6	22.11.2014 до 21.05.2015	1,0		
<b>Итого:</b>				<b>2,0</b>	-	-
<b>Продукция хлебопекарной промышленности:</b>						
4.	Батон нарезной упакованный, 1/0,4 кг, ГОСТ 27844-88	ЗАО ББК «Коломенский» г.Москва, Хлебозаводский проезд, д.7	15.12.2014 Срок годности 3 суток	1,20	-	-
5.	Хлеб Дарницкий, формовой, упакованный 1/0,7 кг, ГОСТ 26983-86	ЗАО ББК «Коломенский» г.Москва, Хлебозаводский проезд, д.7	15.12.2014 Срок годности 3 суток	2,10	-	-
<b>Итого:</b>				<b>3,3</b>	-	-
<b>Продукция мукомольно-крупяной промышленности:</b>						
6.	Крупа рис пропаренный длинозерный, 1/900 г, ТУ 9224-001-996268-07	ООО «Мистраль Трейдинг», МО, Подольский район, Шаповское с/п, д.Троицкое	12.11.2014 до 11.05.2016	1,80	-	-
<b>Итого:</b>				<b>1,8</b>	-	-
<b>Продукция масложировой промышленности:</b>						
7.	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Green Ray», марка «Премиум», 1/920 г, ГОСТ Р 52465-2005	ООО «Группа Грин Рэй», г.Москва, Ленинский проспект, д.9, стр.5	04.10.2014 Срок годности 11 месяцев	2,76	-	-
<b>Итого:</b>				<b>2,76</b>	-	-
<b>Продукция растениеводства:</b>						
8.	Свекла свежая мытая «Бордо», ГОСТ 1722-85	ЗАО «Куликово», МО, Дмитровский р-н, с.Куликово	11.12.2014 до 05.01.2015	3,0	-	-
9.	Лук репчатый свежий «Элан», класс 1, ГОСТ Р 51783-2001	ООО «Элитторг», г.Москва, Автомобильный пр-д, 10, стр.1	Урожай 2014 года	3,948	-	-
<b>Итого:</b>				<b>6,948</b>	-	-
<b>Продукты переработки плодов и овощей:</b>						
10.	Маслины черные без косточек, 1/425 г	Страна происхождения Испания	17.09.2013 до 17.09.2016	1,7	-	-
11.	Оливки зеленые без косточек, 1/425 г	Страна происхождения Испания	17.09.2013 до 17.09.2016	2,55	-	-

*Иванов*

*Петров*



1	2	3	4	5	7	8
12.	Консервы. Маринованные овощи. Огурцы маринованные, Пастеризованные, первый сорт, 1/1800 г, ГОСТ Р 52477-05	ООО «Консервное предприятие Русское поле-Албаши», Краснодарский край, Каневской район, станица Новоминская, ул. Советская, 24	17.07.2014 срок годности 2 года	3,6		
13.	Паста томатная, пастеризованная «Помидорка», массовая доля сухих веществ 25%, 1/770 г, ГОСТ Р 54678-2011	ООО «Пищевик», Краснодарский край, г.Абинск, ул. Речная, 3	26.08.2014 срок годности 3 года	1,54		
14.	Клубника быстрозамороженная, сорт первый, 1/300 г, СТО 10651455.001-2010	ООО «Вологодская ягода», г.Вологда, ул. Залинейная, д.30	28.11.2014 Срок годности 18 месяцев	0,60		
15.	Вишня быстрозамороженная без косточки, сорт первый, 1/300 г, СТО 10651455.001-2010	ООО «Вологодская ягода», г.Вологда, ул. Залинейная, д.30	21.11.2014 Срок годности 18 месяцев	0,60	-	-
<b>Итого:</b>				<b>10,59</b>	-	-
<b>Всего, кг:</b>				<b>28,368</b>	-	-

Всего проверено 15 партий пищевых продуктов в количестве 28,368 кг.

Проинспектированные пищевые продукты и продовольственное сырье по органолептическим показателям и маркировке соответствуют требованиям Контракта и действующих нормативных документов.

На момент проверки 15.12.2014 хранение пищевых продуктов осуществлялось в выделенной зоне пищеблока, а именно: продукция мясной промышленности (сосиски) хранится в бытовом холодильнике при температуре 1,0°C; бакалейная продукция, а также хлебобулочные изделия - на отдельных стеллажах при температуре 21,0°C; молочная продукция (молоко, сметана) - в бытовом холодильнике при температуре 3,0°C; овощи - в холодильной камере при температуре 4,0°C. Температурные режимы при хранении разных групп пищевых продуктов и правила товарного соседства соблюдаются. Содержание помещений пищеблока удовлетворительное.

Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, предназначенных для питания ветеранов войны и труда, осуществляется отдельно.

Администрация ООО «Белла-Люкс НБ» ежедневно (после 19:00) осуществляет закупку пищевых продуктов в магазинах «МЕТРО» и «АТАК» по меню следующего дня. Закупка пищевых продуктов, предназначенных для питания ветеранов войны и труда и предназначенных для питания населения за собственные средства, осуществляется совместно.

На соответствие требованиям Контракта и действующих нормативных документов проверено качество кулинарных изделий, предназначенных для питания ветеранов войны и труда на обед 15.12.2014 (см. таблица 2):

 *Иван Юрьевич*

 *Юлия*



Таблица 2

№ п/п	Наименование	Масса порции (г)		Кол-во приготовленных порций, (шт.)	Кол-во проверенной продукции, (кг)	Не соответствует требованиям Контракта (кг)	Не соответствует требованиям Контракта (збраковано) (кг)
		В соответствии с меню Контракта	Фактическая масса порции				
<b>Обед 15.12.2014 (понедельник 3 неделя меню Контракта):</b>							
1.	Салат «Свекольный» со сметаной	1/100	1/100	24	2,40	-	-
2.	Солянка мясная	1/250	1/250	24	6,0	-	-
3.	Котлета (из свиного-говяжьего) фарша	1/100	1/100	24	2,40	-	-
4.	Рис	1/150	1/150	24	3,60	-	-
5.	Компот из вишни и клубники свежемороженой	1/200	1/200	24	4,80	-	-
<b>Итого за 15.12.2014:</b>					<b>19,20</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

Комиссией в присутствии ответственного по питанию в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» для проведения органолептической оценки на соответствие требованиям Контракта и нормативных документов от каждой партии приготовленных кулинарных изделий отобрана проба.

Всего проверено 5 партий кулинарных изделий в количестве 19,20 кг. Все кулинарные изделия доведены до готовности, внешний вид, консистенция, вкус и запах соответствуют требованиям действующих нормативных документов.

**Следует отметить, что в представленных технологических картах не указаны: номер технологической карты, источник рецептуры, условия и сроки реализации, пищевая и энергетическая ценность.**

В соответствии с МУ от 11.11.1991 № 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» путем отдельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3 проверены средние массы порций блюд, отобранных на раздаче: «Салат «Свекольный» со сметаной» 1/100 г; «Солянка мясная», 1/250 г; «Рис», 1/150 г; «Компот из вишни и клубники свежемороженой», 1/200 г, отобранных на раздаче. Отклонений средних масс порций не выявлено.

В соответствии с МУ от 11.11.1991 № 1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» выборочно проверена средняя масса 10 штук кулинарного изделия «Котлета (из свиного-говяжьего) фарша», 1/100 г. Отклонений средней массы не установлено.

Взвешивание осуществлялось на электронных весах SW-10 заводской номер 14521021. Свидетельство о поверке весоизмерительного оборудования, выданное метрологической службой ФБУ «ЦСМ Московской области», действительно до 04.12.2015.

Суточные пробы за 13.12.2014 и 15.12.2014 отобраны в полном объеме согласно меню Контракта. Температура хранения суточных проб составила 3°C, что соответствует установленным требованиям.

 *Иван*

 *Иван*



Представлены:

- «План-Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ООО «Белла-Люкс НБ» по адресу: г.Москва, пр. Русанова, д.17» (далее - ППК), утвержденная генеральным директором. Пунктом 12 ППК предусмотрено осуществление лабораторного контроля качества готовой продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям, показателям эффективности тепловой обработки, 1 раз в 6 месяцев;

- журнал контроля качества готовой пищи (бракеража). Журнал пронумерован, прошнурован, заверен печатью и подписью руководителя, ведется по рекомендуемой форме.

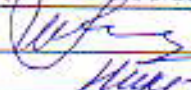
Следует отметить, что журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья в ООО «Белла-Люкс НБ» не представлен.

Администрацией ГБУ ТЦСО «Ярославский» Исполнителю направлен официальный запрос от 15.11.2014 № 317 договора на проведение лабораторных исследований; протоколов лабораторных исследований.

Несмотря на поданный запрос, вышеуказанные документы ООО «Белла-Люкс НБ» не представлены.

На момент проверки администрацией ГБУ ТЦСО «Ярославский» за истекший период действия Контракта с 01.09.2014 по 15.12.2014 претензионные акты по качеству пищевых продуктов и кулинарных изделий в адрес ООО «Белла-Люкс НБ» не направлялись.

Специалисты МосГИК:



И.И. Малахова



С.Н. Николаева

Управление социальной защиты

населения СВАО г.Москвы:



Т.В. Минакова

(подпись, Ф.И.О.)

Представитель организации:

ГБУ ТЦСО «Ярославский»



Е.И. Васильева



М.А. Карамнов

ООО «Белла-Люкс НБ»



Л.Б. Торчинава

(подпись, Ф.И.О.)



## Предложения

1. Усилить ежедневный контроль за качеством оказания услуг по организации питания в соответствии с требованиями Контракта,

в срок с 15.12.2014 и постоянно.

2. Усилить контроль за соблюдением меню Контракта. Не допускать замен блюд и пищевых продуктов, несогласованных с Заказчиком, а также отклонений (занижения) масс порций кулинарных изделий и пищевых продуктов,

в срок с 15.12.2014 и постоянно.

3. Не допускать использования в питании ветеранов войны и труда пищевых продуктов, не соответствующих требованиям Контракта и нормативных документов,

в срок с 15.12.2014 и постоянно.

4. Запросить у ООО «Белла-Люкс НБ» повторно и представить в МосГИК договор, заключенный на проведение лабораторных исследований; протоколы исследования готовых блюд, а также заключение о соответствии помещений пищеблока ресторана «Барбарис» требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания,

в срок до 23.12.2014.

5. При заключении Контракта на оказание услуг по организации питания учесть замечания, отмеченные в настоящем акте.

6. Представить в МосГИК по адресу: г.Москва, ул. Зоологическая, д.30, стр.2 план мероприятий по выполнению нарушений и предложений, указанных в настоящем акте,

в срок до 23.12.2014.

Акт формы 8 напечатан на 10 листах.

Специалисты:  
МосГИК

  
И.И. Малахова  
  
С.Н. Николаева  
(подпись, Ф.И.О.)

Один экземпляр акта получил директор ТБЧ Пред  
И.А. Александров  Ирина РН