



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ  
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ – СОФИЯ-ГРАД

ДО  
HELPSBOOK  
E-mail: [signal@helpbook.info](mailto:signal@helpbook.info)  
с код SN:244569СК-NC



КОПИЕ ДО  
ДИРЕКЦИЯ КХ  
ЦУ БАБХ

НА ВХОДЯЩ НОМЕР НА СИГНАЛ: 1075/ 27.01.2025 г.

**ОТНОСНО:** Предприети действия във връзка с подаден сигнал през онлайн платформата HelpBook.info, насочен до ЦУ на БАБХ с вх. № С-136/27.01.2025 г., препратен до ОДБХ София – град, относно предлагането на претоплени полуфабрикати - пържоли, шишчета, плескавици, кюфтета и шницели, на територията на учебни заведения 81 СУ, 23 СУ и 55 СУ.

**УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,**

Във връзка с Вашия сигнал за периода 31.01.2025 г.- 03.02.2025 г. инспектори от отдел „Контрол на храните и граничен контрол“ извършиха проверка на следните обекти:

1. Ученически стол в 55 ОУ „Петко Каравелов“, с адрес гр. София, ул. „Дъбница“ 3, стопанисван от „Джое кетъринг“ ЕООД.
2. Ученически стол в 23 ОУ „П. Ю. Тодоров“, с адрес бул. „България“ 43, стопанисван от ДЗЗД „Здраве“.
3. Ученически стол - кетъринг в 81 ОУ „Виктор Юго“, с адрес гр.София, жк.„Младост“3, до бл. № 318.

На 31.01.2025г. инспектори от „Контрол на храните и граничен контрол“ извършиха проверка в Ученически стол в 55 ОУ, стопанисван от фирма „Джое кетъринг“ ООД, регистриран от ОДБХ София – град по реда на Закона за храните.

Направена проследимост на предлаганите суровини в седмичното меню за периода 20-24 януари 2025 г.

На 20 януари 2025 г. е предлагана в менюто свинска плескавица, партиден номер L200125, срок на годност 19.03.2025 г. Доставени са 1200 бр. с Търговски документ № 20-16/ 20.01.2025 г от „Чернев“ ЕООД, гр. Шумен.

На 21 януари 2025 г. е предлагана свинска пържола. Доставени са 12160 бр свинско контра филе, партиден номер L080524, срок на годност 06.11.2025 г. със Стокова разписка № 0000212281/ 07.01-2025 г от „Винекс Трейд“ ЕООД, гр. София.

На 22 януари 2025 г. - пилешко шишче. Доставени са 27,300 кг пилешко шишче с чушка, партиден номер L1428, срок на годност 12.06.2025 г. с Търговски документ № 0000055941/ 21.01.2025 г от „Глобъл Дистрибушън“ ЕООД, централен склад BG2203055.

На 24 януари 2025 г. в стола са предлагани кюфтета. Доставени са 8000 бр. кюфтета по утвърден стандарт „Стара планина“, партиден номер L200125, срок на годност 19.03.2025 г. с Търговски документ № 20-16/ 20.01.2025 г от „Чернев“ ЕООД, гр. Шумен.

В момента на проверката се откриха в наличност, съхранени в хладилни съоръжение при -18°C карначе по утвърден стандарт „Стара планина“, партиден номер L230125, срок на годност 22.03.2025 г. с Търговски документ № 3013/ 30.01.2025 г от „Чернев“ ЕООД, гр. Шумен.

☒ Гр. София, п.к. 1504, бул. „Ген. Данаил Николаев“ № 7

☎ +359 2 944 46 36, ☎ +359 2 944 17 06, @ [rvs\\_22@nvms.government.bg](mailto:rvs_22@nvms.government.bg)

☐ Ниво 3, TLP-RED    X Ниво 2, TLP-AMBER    ☐ Ниво 1, TLP-GREEN    ☐ Ниво 0, TLP-WHITE

Водят се заложените записи към добри хигиенни и търговски практики. В дневника за входящ контрол са описани изброените храни.

В обекта се приготвя и храна за социален патронаж, като храните за целта се съхраняват в отделни хладилни съоръжения.

На 03.02.2025г. инспектори от „Контрол на храните и граничен контрол“ извършиха проверка в ученически стол - кетъринг в 81 СУ „Виктор Юго“. Същият е регистриран по реда на Закона за храните. В хода на проверката се установи, че в обекта няма налични количества от цитираните храни.

Приготвяната храна на място е предназначена само за учениците на 81 ОУ, не се извършват доставки до други училища.

Извършена бе документална проследимост на цитираните – видове, а именно:

Зареждането на кюфтета и кебапчета се извършва от фирма „Чернев“ ЕООД, гр. Шумен, рег. № 27070016, като същите са по стандарт „Стара Планина“ с L200125, срок на годност 19.03.25 г., приети в обекта с ТД № 2016/20.01.2025г.; приетата плескавица е доставена от същата фирма и е със същата партида и срок на годност, пържолите се приемат от ф-ма „Венекс Трейд“ ООД, същите са били със срок на годност 24.01.26 г., L26072, приети с ТД 212531/14.01.2025 г.; пилешките шишчета са били получени от фирма „Глобъл Дистрибушън“ ЕООД, с ТД №555938/21.01.2008 г – L1428, срок на годност 12.06.26 г.; предлаганите шницелите се приготвени на място от кайма „Стара Планина“, L06012025, срок 15.02.25 г. доставена от фирма „Битоля 1“ ООД, с ТД №123980/03.01.2025 г.

В дневника за входящ контрол са описани изброените храни. В обекта се приготвя и храна за социален патронаж, като храните за целта се съхраняват в отделни хладилни съоръжения. Общата хигиена е добра. Осигурени са течачи топла и студена вода. Персоналът работи с чисто работно облекло, ръкавици за еднократна употреба и редовно заверени лични здравни книжки. Водят се заложените записи към добри хигиенни и търговски практики..

На 03.02.2025г. инспектори от „Контрол на храните и граничен контрол“ извършиха проверка на Стол - кетъринг в 23 СУ „Фр. Жулио Кюри“ находящ с адрес общ. Слатина бул. „Ситняково“ № 21, стопанисван от фирма „Джое Кетъринг“ ООД, е регистриран по реда на Закона за храните и има издадено удостоверение за регистрация.

В обекта се приготвят храни за детско и училищно хранене, социален патронаж и фирмени кетъринги.

Сградният фонд и технологичното оборудване отговаря на нормативните изисквания. Общата хигиена е добра. Осигурени са течачи топла и студена вода. Персоналът работи с чисто работно облекло, ръкавици за еднократна употреба и редовно заверени лични здравни книжки.

Извършена е проследимост на следните суровини вложени за приготвяне на ястията за (основно и второ меню) в деня на проверката (03.02.2025г.).

1. Основно меню включва супа топчета със застрейка, боб яхния, плод и хляб по УС.
2. Второто меню включва супа топчета със застрейка, руло „Стефани“ с картофено пюре, плод и хляб по УС.

Представиха се и търговски документ за произход и безопасност за получени месни заготовки: топчета за супа от кайма „Стара планина“ количество 50,000кг. – партида 2502020260 /срок на годност: 08.02.20245г, кайма „Стара планина“ от св. месо количество 100,000кг. – партида 25020202/срок на годност: 08.02.20245г, производител и доставчик фирма „Чернев“ ЕООД BG2705009EO.

Същите се съхраняват при необходимите температурни условия 0-2<sup>0</sup>С посочени от производителя.

Във връзка с програмата за обратна връзка и проследимост на храните от системата за самоконтрол (програми за прилагане на добри производствени, търговски и хигиенни практики) са представиха доказателства и търговски документи за произход и безопасност на получените хранителни продукти необходими за приготвяне на храни от седмичното меню за периода 20.01.2025г. – 24.01.2025г.

✉ Гр. София, п.к. 1504, бул. „Ген. Данаил Николаев“ № 7

☎ +359 2 944 46 36, ☎ +359 2 944 17 06, @ [rvs\\_22@nvms.government.bg](mailto:rvs_22@nvms.government.bg)

☐ Ниво 3, TLP-RED

☒ Ниво 2, TLP-AMBER

☐ Ниво 1, TLP-GREEN

☐ Ниво 0, TLP-WHITE

Представиха се и редовно водени писмени доказателства от системата за управление безопасността на храните, включително чек-лист за топлинна обработка на храни, както и изходящ контрол на готовата продукция, протоколи за извършено обучение на персонала от 12.09.2024г. на тема „Съхранение на храни”.

Представени са: договор и протоколи от извършени ДДД обработка от оторизирана фирма, изпълнява се вътрешно-мониторинговата програма за чистота на контактните повърхности и готов продукт, представен е протокол от лабораторно изпитване № 1919/07.10.2023г. - 3 ястия готов продукт – резултати без отклонения в показателите.

И в трите училища зареждането се извършва от регламентирани доставчици. Храните са придружени с търговски документи за произход и безопасност. За храните, приготвени на място е представена информация за веществата или продуктите, причиняващи алергия или непоносимост. Седмичното меню е съгласувано и одобрено от медицинско лице. Храната отговаря на Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. Алергените в менюто са отбелязани.

Персоналът работи с чисто работно облекло, средства за прибиране на косите и редовно заверени ЛЗК.

Представена е система за самоконтрол, записи по същата редовно и коректно водени, както и протоколи по мониторинговата програма за микробиологичните показатели на контактни повърхност, предметите, приборите и оборудването.

С уважение,

**Д-Р АНТОН ГЕНОВ**  
ДИРЕКТОР НА ОДБХ – СОФИЯ, ГРАД



ММ-С, СГ, МИ, СБ, ДЧ, ДВ/КХГХ