

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710012
Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице 22.04.2015



органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае» филиале

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 882/26 «15» августа 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню (10-дневного) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9.

Производство экспертизы начато: 15.08.2024г. в 08-00ч.

Производство экспертизы окончено: 15.08.2024г. в 15.30ч.

1. Основание: заявление, зарегистрированное в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» вх. № 870/790/ОИ от 01.08.2024г.

2. Заявитель: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

ИНН: 234703511402

ОГРН: 305234702802112

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

3. Разработчик: индивидуальный предприниматель В.И. Козлов.

Юридический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

Фактический адрес: Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9

Продолжение: 2-8
Страницы № 460

Филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

4. Цель экспертизы:

на соответствие требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2.; раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (в том числе приложение № 7 таблица №2, приложение №9 таблицы №№1,3, приложение 10 таблицы №№1,3).

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) меню (10-ти дневное) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым, Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептов и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Пояснительная записка к меню о проведении обогащения рациона питания детей микронутриентами (солью поваренной пищевой йодированной).
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:

Представленное основное (организованное) меню (10-ти дневное) (завтрак и обед) для организации питания учащихся от 7 до 11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) разработано на основе следующих документов:

- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2011. - 544 с.
- Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений./сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд-е 4-е доп.и испр. - Пермь,2021. - 410 с.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - Спб.: Речь, 2008. - 800 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПОСЗ»/ Под редакцией член-корр. РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361 с.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

По результатам экспертизы основного (организованного) меню (10-дневного) (завтрак и обед) для обучающихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район на осенний сезон установлено:

Основное (организованное) меню 10-ти дневное (завтрак и обед) для детей 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представленное меню разработано с учетом режима организации на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу, обучающиеся посещают первую смену) дифференцированного по возрасту обучающихся: 7-11 лет (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В меню предусмотрено двухразовое питание: завтрак 20-25 %, обед 30-35% от суточной калорийности (п.8.1.2 приложение № 12).

Меню разработано в соответствии с требованиями п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец): прием пищи, наименование блюда, масса порции, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры.

Меню содержит информацию о наименовании и количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий (п.8.1.4 приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в меню, соответствуют наименованиям в использованных сборниках рецептов (технологических картах) (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В технологических картах имеется информация о температуре блюд на раздаче горячих жидких блюд и иных горячих блюд (раздел V п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Запрещенные блюда (пищевая продукция) в меню отсутствуют (п.8.1.9 приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В пояснительной записке отражена информация о профилактике йод - дефицитных заболеваний путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует п.8.1.6 приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся 7-11 лет (п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Для учащихся 7-11 лет

| Название блюд | масса порций блюд в граммах 7- 11 лет | |
|--|--|-------------|
| | фактическая | нормируемая |
| Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо | 150-200 | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п) | 60 | 60-100 |
| Первое блюдо | 200 | 200-250 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 100-120 | 90-120 |
| Гарнир | 150 | 150-200 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок) | 200 | 180-200 |
| Фрукты | 100 | 100 |

Ведущий эксперт
 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»

Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

| Название блюд | Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем за 10 дней | Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее) |
|---------------|--|---|
| Завтрак | 533,7 | 500 |
| Обед | 810,5 | 700 |

Завтрак состоит из горячих молочных блюд и горячих напитков (каша вязкая молочная из риса и пшена, каша пшенная вязкая молочная, кофейный напиток с молоком, какао с молоком), творожных блюд (пудинг из творога), сыр полутвердый, напитков, закуски, омлет натуральный, мясных или рыбных блюд, гарниров, предусмотрена выдача свежих фруктов.

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

В состав ассортимента пищевой и готовой продукции, реализуемой в обед, включены закуски, горячее первое блюдо, второе блюдо состоящее из мясного/рыбного штучного блюда, гарниров, напитка.

Распределение энергетической ценности блюд по приему пищи (завтрак и обед), учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях, соответствует нормам (приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

1 неделя

| Прием пищи | Дни недели | | | | | N % | Средняя калорийность за 5 дней | Средний % пищевой ценности и за неделю |
|------------|------------|--------|--------|--------|--------|-------|--------------------------------|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | |
| завтрак | 543,7 | 546,8 | 566 | 537,9 | 523,3 | 20-25 | 543,5 | 23,4 |
| обед | 786 | 787,5 | 766,9 | 839,3 | 758 | 30-35 | 787,54 | 33,5 |
| итого | 1329,7 | 1334,3 | 1332,9 | 1377,2 | 1281,3 | 50-60 | 1331,04 | 56,9 |

Суточная калорийность 2350 ккал - 100%, 470 ккал — 20%, 587,5 ккал — 25 % - завтрак
 2350 ккал - 100%, 705 -30%, 822,5 — 35% - обед

2 неделя

| Прием пищи | Дни недели | | | | | N % | Средняя калорийность за 5 дней | Средний % пищевой ценности за неделю |
|------------|------------|--------|--------|--------|--------|-------|--------------------------------|--------------------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | |
| завтрак | 572,6 | 526,2 | 528,9 | 534,1 | 591,9 | 20-25 | 550,7 | 23,4 |
| обед | 759,5 | 750 | 710,3 | 782,1 | 750,7 | 30-35 | 750,52 | 31,9 |
| итого | 1332,1 | 1276,2 | 1239,2 | 1316,2 | 1342,6 | 50-60 | 1301,22 | 55,3 |

Суточная калорийность 2350 ккал- 100%, 470 ккал — 20%, 587,5 ккал — 25 % - завтрак
 2350 ккал - 100%, 705 -30%, 822,5 — 35% - обед

Курочкин филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Распределение суточной потребности в белках, жирах, углеводах, энергетической ценности по приемам пищи, учитывая пребывание детей в образовательных учреждениях 7-11 лет соответствует нормам (приложение 10, таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) от суточной калорийности, что составляет:

| Энергетическая ценность ккал, завтрак за первую неделю 5 дней | | Белки, г/завтрак за первую неделю 5 дней | | Жиры, г/завтрак за первую неделю 5 дней | | Углеводы, г/ завтрак за первую неделю 5 дней | |
|---|---|--|--|---|--|--|--|
| Фактические показатели (в ккал) | Нормируемые показатели (в ккал, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) |
| 519,40 | 470 | 18,84 | 15,4 | 19,70 | 15,8 | 71,88 | 67 |

| Энергетическая ценность ккал, завтрак за вторую неделю 5 дней | | Белки, г/завтрак за вторую неделю 5 дней | | Жиры, г/завтрак за вторую неделю 5 дней | | Углеводы, г/ завтрак за вторую неделю 5 дней | |
|---|---|--|--|---|--|--|--|
| Фактические показатели (в ккал) | Нормируемые показатели (в ккал, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) |
| 548,00 | 470 | 19,32 | 15,4 | 19,18 | 15,8 | 74,96 | 67 |

| Энергетическая ценность ккал, завтрак и обед, за первую неделю 5 дней | | Белки, г/завтрак и обед за первую неделю 5 дней | | Жиры, г/завтрак и обед, за первую неделю 5 дней | | Углеводы, г/ завтрак и обед, за первую неделю 5 дней | |
|---|---|---|--|---|--|--|--|
| Фактические показатели (в ккал) | Нормируемые показатели (в ккал, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) |
| 1331,08 | 1175 | 44,56 | 38,5 | 46,82 | 39,5 | 182,38 | 167,5 |

| Энергетическая ценность ккал, завтрак и обед, за вторую неделю 5 дней | | Белки, г/завтрак и обед за вторую неделю 5 дней | | Жиры, г/завтрак и обед, за вторую неделю 5 дней | | Углеводы, г/ завтрак и обед, за вторую неделю 5 дней | |
|---|---|---|--|---|--|--|--|
| Фактические показатели (в ккал) | Нормируемые показатели (в ккал, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) | Фактические показатели (в граммах) | Нормируемые показатели (в граммах, не менее) |
| 1301,22 | 1175 | 45,90 | 38,5 | 46,12 | 39,5 | 175,80 | 167,5 |

Сидорова филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

По результатам анализа накопительной ведомости выполнения норм питания возрастной категории детей 7-11 лет, учащиеся обеспечены среднесуточными наборами пищевой продукции (на 1 учащегося в сутки), что соответствует требованиям (п.8.1.2 приложение № 7 таблица 2, СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Накопительная ведомость за 10 дней, 7-11 лет, завтрак

| Наименование продукта | Норма на 1 чел., г | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Факт. за 10 дн., г | Факт. за день, г | Выполнение, % |
|--------------------------|--------------------|------|------|------|-------|------|------|-------|------|-------|------|--------------------|------------------|---------------|
| Хлеб ржаной | 16 | | | 15 | 20 | 15 | 20 | 15 | 20 | 20 | 15 | 140 | 16 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 30 | 20 | 54 | 15 | 20 | 20 | 50 | 39 | 20 | 40 | 20 | 298 | 29,8 | 99 |
| Мука пшеничная | 3 | | 3,3 | | | | | | | 4 | | 7,3 | 3 | 100 |
| Крупа (злаки), бобовые | 11,25 | 16,2 | | 31,4 | | 35 | 35 | | | | 48,8 | 166,4 | 12,84 | 114 |
| Макаронные изделия | 3,75 | | 51 | | | | | | | | | 51 | 3,75 | 100 |
| Картофель | 37,4 | | | | 108 | | | 128,3 | | 114 | | 350,3 | 37,4 | 100 |
| Овощи разные, зелень | 56 | | 59,6 | | 115,1 | 80 | 74,9 | 86 | 48,6 | 117,8 | | 582 | 56 | 100 |
| Фрукты свежие | 37 | 117 | | | | 100 | 7 | | 126 | 25 | | 375 | 37 | 100 |
| Сухофрукты | 3 | | | | 20 | | | | | | | 20 | 3 | 100 |
| Соки фруктовые (овощные) | 40 | | 200 | | | | | 200 | | | | 400 | 40 | 100 |
| Мясо | 17,5 | | | | 96,8 | | 55,5 | 14,5 | | 79,2 | | 246 | 17,5 | 100 |
| Птица | 8,75 | | 89,9 | | | 72 | | | | | | 161,9 | 8,75 | 100 |
| Рыба | 11,6 | | | | | | | 62,5 | | | | 62,5 | 11,6 | 100 |
| Молоко | 75 | 40 | | 217 | | | | 31 | 39 | 37 | 421 | 785 | 75 | 100 |
| Творог | 10 | 87 | | | | | | | | | | 87 | 10 | 100 |
| Сыр | 2,5 | 10 | | 12 | | | 6,8 | | | | 10 | 38,8 | 3,88 | 155 |
| Сметана | 2 | 3 | | | | | | | | | | 3 | 0,3 | 15 |
| Масло сливочное | 6 | 13 | 7 | 10,5 | | | 3,5 | 5,3 | 5,2 | 3,8 | 5,9 | 54,2 | 5,42 | 90 |
| Масло растительное | 3,75 | | 7 | | 11,9 | 4,5 | 4,5 | 6,4 | 2,4 | 9,3 | | 46 | 4,6 | 123 |
| Яйцо, шт. | 0,25 | 0,2 | 0,2 | | | | | 0,2 | 2,6 | | | 3,2 | 0,32 | 128 |
| Сахарный песок | 7,5 | 18,1 | 0,5 | 15,7 | 23 | 15,1 | 10 | | 22 | 10,4 | 10 | 124,8 | 12,48 | 166 |

Смирнов

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|------|----|
| Кондитерские изделия | 2,5 | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 2 | 80 | |
| Чай | 0,25 | 0,5 | | 0,6 | | 0,5 | 0,5 | | | | | | | 2,1 | 0,21 | 84 |
| Какао | 0,25 | | | | | | | | | | | | | 2,4 | 0,24 | 96 |
| Соль | 0,75 | 0,9 | 1,7 | 0,5 | 0,2 | 0,4 | 0,9 | 0,4 | 1,7 | 0,2 | 0,5 | | | 7,4 | 0,74 | 99 |

В ходе анализа накопительной ведомости блюда из молока (молочные каши, горячие напитки), кулинарные блюда из творога, фрукты свежие составляют 25% - 30 % от суточных норм.

Накопительная ведомость за 10 дней, 7-11 лет, завтрак и обед

| Наименование продукта | Норма на 1 чел., г | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Факт | Факт | Выполнение, % |
|--------------------------|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------------|---------------|---------------|
| | | | | | | | | | | | | за 10 дн., г | т. за день, г | |
| Хлеб ржаной | 48 | 20 | 20 | 45 | 55 | 45 | 40 | 35 | 60 | 50 | 35 | 405 | 48 | 100 |
| Хлеб пшеничный | 75 | 86 | 84 | 55 | 104 | 85 | 70 | 64 | 40 | 80 | 55 | 723 | 75 | 100 |
| Мука пшеничная | 4 | | 3,3 | 9,2 | 11,2 | | 19,8 | | | 11,8 | 2,4 | 57,7 | 4 | 100 |
| Крупа (злаки), бобовые | 27 | 24,2 | 52,5 | 52,4 | 35 | 35 | 35 | 45,3 | 16 | 36,1 | 48,8 | 380,3 | 27 | 100 |
| Макаронные изделия | 9 | | 51 | | | | 51 | | | | | 102 | 9 | 100 |
| Картофель | 112,2 | 188,3 | 16 | 114,8 | 140,6 | 144,3 | 40 | 144,3 | 220 | 193,9 | 107,5 | 1309,7 | 131 | 117 |
| Овощи разные, зелень | 168 | 76 | 250,1 | 226,1 | 192,3 | 209 | 150,9 | 246,1 | 141,4 | 217,4 | 169,9 | 1879,2 | 187,9 | 112 |
| Фрукты свежие | 92,5 | 237 | | 40 | 135 | 100 | 107 | 30 | 166 | 25 | 100 | 940 | 94 | 100 |
| Сухофрукты | 7,5 | | 20 | | 20 | | | | | 20 | | 60 | 6,5 | 87 |
| Соки фруктовые (овощные) | 100 | | 200 | | | 200 | 200 | 200 | | | 200 | 1000 | 100 | 100 |
| Мясо | 42 | | | 38 | 169,5 | | 55,5 | 119,8 | 83 | 117,2 | 80 | 663 | 42 | 100 |
| Птица | 21 | 67,3 | 89,9 | | | 139,3 | 75 | | | | | 371,5 | 21 | 100 |
| Рыба | 29 | | 79,3 | | | | | 62,6 | | 30,1 | | 172 | 29 | 100 |
| Молоко | 150 | 297 | | 217 | | 44 | | 31 | 39 | 37 | 421 | 1086 | 150 | 100 |
| Творог | 25 | 87 | | | | | | | | | | 87 | 25 | 100 |
| Сыр | 5 | 10 | | 12 | | | 6,8 | | | | 10 | 38,8 | 5 | 100 |
| Сметана | 5 | 3 | | 12,8 | | | 12,5 | | | 12,9 | | 41,2 | 5 | 100 |
| Масло сливочное | 15 | 18,3 | 12,3 | 11,9 | 8,5 | 14,4 | 11,3 | 5,3 | 5,2 | 7,3 | 5,9 | 100,4 | 10 | 67 |
| Масло растительное | 9 | 7,5 | 21,7 | 15,5 | 19,6 | 12,1 | 8,5 | 17,1 | 16 | 17,6 | 13,1 | 148,7 | 14,9 | 166 |
| Яйцо, шт. | 0,5 | 0,2 | 0,2 | | 0,1 | | 0,1 | 0,2 | 2,6 | | | 3,4 | 0,5 | 100 |
| Сахарный песок | 18 | 28,1 | 15,1 | 26,2 | 35 | 17,1 | 10 | 12 | 32 | 23,4 | 12 | 210,9 | 18 | 100 |
| Кондитерские изделия | 6 | | 30 | | | | | | 20 | | | 50 | 6 | 100 |
| Чай | 0,5 | 0,5 | | 0,6 | | 0,5 | 0,5 | | | | | 2,1 | 0,2 | 40 |

Подпись филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

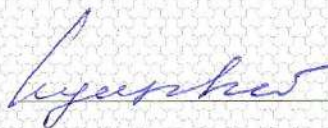
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|------|-----|-----|----|
| Какао | 0,5 | | | | | | | | | | | 2,4 | 2,4 | 0,2 | 40 |
| Кофейный напиток | 1 | 2,4 | | | | | | | | | | | 2,4 | 0,2 | 20 |
| Крахмал | 1,5 | | | | | | | 10 | | | | | 10 | 1 | 67 |
| Соль | 1,8 | 2,4 | 1,7 | 1,2 | 1,3 | 1,2 | 2,4 | 4,4 | 1,7 | 2 | 0,5 | 15,9 | 1,8 | 100 | |

7.Вывод: основное (организованное) меню (10-дневное) для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на осенний сезон, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26 кв. 9 соответствует требованиям раздела II п.2.8; раздела V п. 5.2., раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п. 8.1.2.4, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в том числе приложение 7 таблица 2, приложение № 9 таблицы №№ 1,3, приложение № 10 таблицы №№ 1,3.

Заведующий санитарно-эпидемиологическим
 отделом - врач по общей гигиене



Пожиленкова Т.Н.



филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»