

УТВЕРЖДАЮ

Аттестат аккредитации органа инспекции  
№ RA. RU.710012 от 22.04.2015г.

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

*В.И. Козлов*  
*В.И. Козлов*  
М.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1040/26 «26» сентября 2023 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

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

Производство экспертизы начато: 26.09.2023г. в 09-00ч.

Производство экспертизы окончено: 26.09.2022г.в 11.50ч.

**1. Основание:** Заявление индивидуального предпринимателя Козлова В.И. зарегистрированное под Вх.№ 1048/930/ОИ от 16.09.2023г. в Кушевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»;

**2. Заявитель:** Индивидуальный предприниматель Козлов Владимир Игоревич;

**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.

*Кушевский*  
Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Продолжение:  
Страницы № 2-6,

2217

#### 4. Цель экспертизы:

на соответствие требованиям раздела II п.2.8; 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).

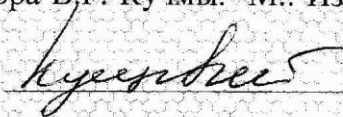
#### 5. Перечень рассмотренных материалов:

- Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индивидуальным предпринимателем В.И. Козловым (Краснодарский край, 353860, г. Приморско-Ахтарск, ул. 50 лет Октября, дом № 26, кв. 9), для организации питания обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях муниципального образования Ленинградский район, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов;
- Технологические карты кулинарных изделий (блюд) с указанием рецептур и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Указана температура подачи готовых блюд.
- Ведомость контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет.
- Ведомость среднесуточных наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 11 лет.

#### 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представленное основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) для организации питания учащихся от 7 до 11 лет общеобразовательных организаций муниципального образования Ленинградский район, разработано на основе следующих документов:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой;
- Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. –М.: ДеЛи плюс, 2011. -544с.;
- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-е доп. и испр.-Пермь, 021.-410с.;
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.- Спб:Речь, 2008.-800с.;
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУЗ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИП, НП СРО «АПСПСОЗ»/под редакцией член-корр.РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы.- М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2016.-361с.;

 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»