

Ф 1 ДП ОИ 03.11

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя  
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
в *Иванов*  
ф.и.о. *И.И. Иванов*

# ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 1048/930/ОИ от 16.09.2023г. «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: 26.09.2023г. 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. Работчик: 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.

Филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

*Иванов*

Продолжение:  
Страницы №

*8-6*

*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 рассматриваемых материалов:**

- Основное (организованное) 10-дневное меню (завтрак + обед) на осенний сезон учебного года, разработанного индустриальным предприятием 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.

- Веломость контроля за рационом питания возрастной категории детей 7-11 лет.

- Веломость 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. Мотильного и В.А. Делинского, 2011. - 544с.;

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Талешкина. - 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 ФГБУЗ НИИД МИНИСТРВА РОССИИ, НИИ ГИОЗДИИ, НИИ СРО «АПСОСЗ»/под редакцией член-корр РАН, д.м.н., профессора В.Р. Кучмы. - М.: Издательский центр «Здоровья» детей, 2016. - 361с.;

*Кучмы*

Федеральное бюро экспертизы и эпидемиологии  
в Краснодарском крае