



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области»)

Коммуны ул., д.11, Мурманск, 183038, Тел. (8152) 47-25-34, факс (8152) 47-34-78

E-mail: fgu@fguzmo.ru, <http://www.fguzmo.ru>

ОКПО 71886585, ОГРН1055100194720, ИНН/КПП 5190135771/519001001

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Адрес места осуществления деятельности:
184430, Россия, Мурманская область,
Печенгский район, г. Заполярный, пер.
Советский, д.1
Тел: 8(81554) 3-95-77, 3-12-17

Аттестат аккредитации
№ RA.RU.710065



ПОДПИСАЮ

Заступник главного врача

Центр

гигиены и эпидемиологии

в Мурманской области»

Шлейфер Е.М.

«20» декабря 2022 года

**Экспертное заключение по выполнению государственного задания
по установлению соответствия (несоответствия) проектной, технической и иной
документации объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг
№ 18/01-38-14425/13440**

г. Заполярный, пер. Советский, д.1

(место составления)

«20» декабря 2022 г.

(дата составления)

На основании заявки на проведение работ по инспекции (вх № 14425 от 06.12.2022г.) филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Печенгском районе» проведена экспертиза проекта примерного двенадцатидневного меню для организации горячего питания учащихся МБОУ СОШ № 5, МБОУ СОШ № 23 и МБОУ СОШ № 7 в осенне-зимний период, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «ПроСервис Север» (ООО «ПроСервис Север»), ОГРН 1155190013483, ИНН 5107915320. Юридический адрес 184511, Мурманская область, г.Мончегорск, ул. Царевского, д. 8, (ОКВЭД 56.29).

(наименование юридического лица, фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя, ОГРН, ИНН, юридический адрес)

Государственное задание в отношении экспертной организации:

Провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу с оформлением экспертного заключения по установлению соответствия (несоответствия) требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проектной, технической и иной документации (меню), предусмотренных законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия, технического регулирования предоставленного Обществом с ограниченной ответственностью «ПроСервис Север» (ООО «ПроСервис Север») для организации горячего питания учащихся МБОУ СОШ № 5, МБОУ СОШ № 23 и МБОУ СОШ № 7 в осенне-зимний период.

(объект, адрес объекта, деятельности субъекта)

Правовые основания проведения экспертизы:

1. Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» гл. VIII, приложение 6; приложение 7 таблицы 2; приложение 8; приложение 9 таблицы 1,3; приложение 10 таблицы 1,3; приложение 12;

Экспертиза проведена экспертом:

Медведевой И.А., врачом по общей гигиене, филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Мурманской области в Печенгском районе».

Мне разъяснены обязанности и права эксперта, предусмотренные ст. 25.9 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее – КоАП РФ); а также я предупрежден об административной ответственности за лачу завёломо пожного

ребенка в организации (в соответствии с п. 8.1.2., приложением № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). По заявлению директора МБОУ СОШ № 5 для учащихся МБОУ СОШ № 5, которые обучаются в 2 смены, организовано трехразовое горячее питание (завтрак, обед и горячий полдник). Для обучающихся в одну смену (МБОУ СОШ № 7 и МБОУ СОШ № 23) организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед для обучающихся в 1-ю смену; обед для обучающихся, посещающих группу продленного дня).

Кроме основного питания, представленным меню предусмотрено дополнительное питание для обучающихся – платный полдник (за родительскую плату). Ассортимент дополнительного питания разработан с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и представлен напитком (сок, кисломолочные напитки (ряженка, йогурт питьевой), кисель из кураги, какао с молоком, молоко кипяченое) с булочными (булочные изделия собственного изготовления – крендель сахарный, булочка «Домашняя», булочка «Веснушка», сдоба обыкновенная) или кондитерскими изделиями без крема (печенье).

Представленные меню содержат информацию о наименовании приема пищи, наименовании блюд, массе порций для детей в зависимости от возраста в граммах (в соответствии с таблицей 1 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и суммарных объемах блюд по приемам пищи в граммах (в соответствии с таблицей 3 приложения № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде и суммарно за прием пищи.

В представленных Проектах меню соблюдены требования по суммарным объемам блюд по приемам пищи и требования по массе порций для обучающихся в зависимости от возраста.

В представленных меню приводятся ссылки на номера ТК/ТТК, рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню, также указаны сборники рецептур, в соответствии с которыми данные блюда вырабатываются, а именно Сборник рецептур для общеобразовательных учреждений /Под ред. Могильного М.П. и Тутельяна В.А., 2011г.

При рассмотрении представленных технологических карт установлено, что технологические карты разработаны ООО «ПроСервис Север» и утверждены руководителем на все блюда примерных двухнедельных меню общественного питания школьников. Технологические карты содержат указание на номер рецептуры и соответствующий сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сведения о технологии приготовления блюда, требования к качеству и температуре отпуска горячего блюда, а также химический состав, сведения о пищевой и энергетической ценности 1 порции блюда, ссылку на нормативные документы безопасности и качества. Согласно информации, предоставленной ООО «ПроСервис Север», в целях профилактики йодной недостаточности, при приготовлении блюд школьного питания используется йодированная соль.

В представленных Проектах меню, в рецептурах представленных технологических/техничко-технологических карт на блюда заявленного меню отсутствует пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в меню не отмечено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующий день.

В школьном питании используются пищевые продукты с учетом территориальных особенностей питания населения (продукция местных производителей из оленины) – в меню включено блюдо «Тефтели из оленины с соусом».

Качественная характеристика представленных меню:

Меню предусмотрен завтрак, состоящий из горячего блюда (молочной каши, яичного, творожного блюда, макарон отварных с маслом и сыром), ржаного и пшеничного хлеба, сыра и/или масла порционных, горячего напитка (чай с сахаром, лимоном, какао с молоком), фруктов (ежедневно).

Предусмотренный меню обед включает: закуску (салат из отварных, консервированных овощей, овощей порционных), горячее первое блюдо, горячее второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, птицы, рыбы и гарнир), ржаной и пшеничный хлеб и сладкое блюдо – компот, напиток из плодов шиповника, кисель.

Предусмотренный горячий (уплотненный) полдник для обучающихся МБОУ СОШ № 5 состоит из горячего блюда (молочной каши, яичного, творожного блюда, макарон с сыром или гарнира с мясным/рыбным рубленным блюдом), закуски (горошек зеленый, икра овощная), ржаного и пшеничного хлеба, горячего напитка (чай с сахаром, лимоном), фрукта.

Предусмотренный меню полдник за родительскую плату, представлен напитком (сок, кисломолочные напитки (ряженка, йогурт питьевой), кисель из кураги, какао с молоком, молоко кипяченое) с булочными изделиями собственного изготовления – крендель сахарный, булочка «Домашняя», булочка «Веснушка», сдоба обыкновенная; или кондитерскими изделиями без крема (печенье).

Количественная характеристика представленных меню:

Согласно таблице 3 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 распределение в процентном отношении от суточной потребности в пищевых веществах и энергии по приемам пищи в общеобразовательной организации должно составлять: завтрак – 20 - 25 %, обед – 30 - 35 %, полдник – 10 -15 %, итого – 60 - 75 % от суточной потребности.

Согласно таблице 1 Приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточная потребность в энергии для детей с 7 до 11 лет составляет 2350 ккал, в пищевых веществах: белках – 77 г/сут, жирах – 79 г/сут, углеводах – 335 г/сут.

Таким образом, калорийность и содержание пищевых веществ по отдельным приемам пищи для детей 7-11 лет должна составлять:

Приём пищи	Энергетическая ценность, ккал	Содержание белков, г/сут	Содержание жиров, г/сут	Содержание углеводов, г/сут
Завтрак	470 - 587,5	15,4 – 19,25	15,8 – 19,75	67,0 – 83,75
Обед	705 - 822,5	23,1 – 26,95	23,7 – 27,65	100,5 – 117,25
Полдник	235 - 352,5	7,7 – 11,55	7,9 – 10,5	33,5 – 50,25

Фактически, согласно меню, для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет за первую неделю калорийность по отдельным приемам пищи составила:

При шестидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	509,08	511,01	504,8	544,8	504,6	585,5	526,6	22	20-25
Обед	754,08	735,89	781,3	822,3	788,5	747,5	771,5	33	30-35
Полдник	347,0	314,5	387,8	321,7	358,5	314,5	340,6	14	10-15

При пятидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	509,08	511,01	504,8	544,8	504,6	514,8	22	20-25
Обед	754,08	735,89	781,3	822,3	788,5	775,4	33	30-35
Полдник	347,0	314,5	387,8	321,7	358,5	345,9	14	10-15

Фактически, согласно меню для обучающихся в возрасте с 7 до 11 лет за вторую неделю, калорийность по отдельным приемам пищи составила:

При шестидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	582,7	589,0	522,1	499,6	559,2	623,3	562,6	24	20-25
Обед	776,0	758,8	802,4	875,7	751,5	735,2	783,2	33	30-35
Полдник	358,0	323,5	355,5	314,5	366,0	375,3	348,8	15	10-15

При пятидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	582,7	589,0	522,1	499,6	559,2	550,5	23	20-25
Обед	776,0	758,8	802,4	875,7	751,5	792,8	34	30-35
Полдник	358,0	323,5	355,5	314,5	366,0	343,5	15	10-15

При пятидневной рабочей неделе:

- содержание белков по отдельным приемам пищи составила:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
завтрак	17,18	18,7	19,14	22,12	16,5	18,6	20,1	17,3	15,6	20,5	18,7 / 18,4	15,4 – 19,25
обед	23,8	24,6	24,42	25,3	25,0	27,0	24,7	30,0	23,7	26,08	24,6 / 26,2	23,1 – 26,95
полдник	5,4	7,3	14,02	8,1	10,0	9,3	7,7	10,0	7,3	7,7	8,9 / 8,4	7,7 – 11,55

- содержание жиров по отдельным приемам пищи составила:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
завтрак	19,13	16,2	19,18	23,4	17,3	19,4	19,0	19,9	17,8	19,9	19,04 / 19,2	15,8- 19,75
обед	27,6	27,4	25,2	26,7	27,5	26,1	24,1	27,0	27,0	27,6	26,8 / 26,3	23,7 – 27,65
полдник	7,8	7,5	9,8	11,6	8,1	9,2	8,2	8,6	8,5	8,4	8,9 / 8,5	7,9 – 10,5

- содержание углеводов по отдельным приемам пищи составила:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
завтрак	82,2	74,9	80,9	78,2	74,2	84,2	74,0	74,5	59,9	57,0	78,08 / 69,9	67,0 – 83,75
обед	112,4	108,0	114,8	101,4	121,9	100,8 3	100,5	106,2	110,7	100,5	111,7 / 103,7	100,5 – 117,25
полдник	51	25,1	47,9	41,7	31,1	43,8	52,4	40,4	25,12	73,4	39,3 / 47,0	33,5 – 50,25

Таким образом, показатели калорийности, а также содержание белков, жиров и углеводов по отдельным приемам пищи (завтраки, обеды, полдни) представленного меню для обучающихся МБОУ СОШ № 7, МБОУ СОШ № 23, МБОУ СОШ № 5 возрастной категории 7-11 лет соответствуют требованиям пункта 8.1.2.3., приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактически, согласно меню, для обучающихся в МБОУ СОШ № 5, в возрасте с 7 до 11 лет за первую неделю калорийность по уплотненному (горячему) полднику составила:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
завтрак	597,15	511,01	606,28	678,0	612,4	600,3	25	20-25

Фактически, согласно меню, для обучающихся в МБОУ СОШ № 5, в возрасте с 7 до 11 лет за вторую неделю калорийность по уплотненному (горячему) полднику составила:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
завтрак	661,3	531,7	498,7	585,9	640,90	583,7	25	20-25

Фактически, согласно меню, для обучающихся в МБОУ СОШ № 5, в возрасте с 7 до 11 лет по уплотненному (горячему) полднику составили:

- содержание белков:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
Полдник уплотненный	18,13	15,3	20,9	16,6	19,93	23,69	19,6	15,4	17,3	20,13	18,1 / 19,2	15,4 - 19,25

- содержание жиров:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
Полдник уплотненный	19,2	17,1	20,3	19,53	15,71	21,22	19,4	18,6	19,15	19,00	18,3 / 19,4	15,8 - 19,75

- содержание углеводов:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
Полдник уплотненный	82,1	82,5	66,8	95,05	73,37	88,8	51,6	42,4	80,4	85,96	79,9 / 69,8	67,0 - 83,75

Таким образом, показатели калорийности, а также содержание белков, жиров и углеводов по уплотненному (горячему) полднику представленного меню для обучающихся МБОУ СОШ № 5 возрастной категории 7-11 лет соответствуют требованиям пункта 8.1.2.3., приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно таблице 1 Приложения № к 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточная потребность в пищевых веществах и энергии для детей 12 лет и старше составляет 2720 ккал, потребность в пищевых веществах: белках – 90 г/сут, жирах – 92 г/сут, углеводах – 383 г/сут.

Таким образом, калорийность и содержание пищевых веществ по отдельным приемам пищи для детей 12 лет и старше должна составлять:

Приём пищи	Энергетическая ценность, ккал	Содержание белков, г/сут	Содержание жиров, г/сут	Содержание углеводов, г/сут
Завтрак	544 - 680	18,20– 22,5	18,4 – 23,0	76,6 – 95,75
Обед	816 - 952	27,0 – 31,5	27,6 – 32,2	114,9 – 134,05
Полдник	272 - 408	9,10– 13,5	9,2 – 13,8	38,3 – 57,45

Фактически, согласно меню, для обучающихся в возрасте 12 лет и старше за первую неделю калорийность по отдельным приемам пищи составила:

При шестидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	701,25	687,3	588,2	722,9	702,7	676,8	679,8	25	20-25
Обед	978,0	945,3	836,2	964,7	966,5	925,3	936	34	30-35
Полдник	274,5	350,4	421,4	400,15	404,4	358,4	368,2	13,5	10-15

При пятидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	701,25	687,3	588,2	722,9	702,7	680,0	25	20-25
Обед	978,0	945,3	836,2	964,7	966,5	938,1	34	30-35
Полдник	274,5	350,4	421,4	400,15	404,4	370,1	14	10-15

Фактически, согласно меню, для обучающихся в возрасте 12 лет и старше за вторую неделю калорийность по отдельным приемам пищи составила:

При шестидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	691,22	633,16	719,4	689,5	694,9	706,1	689,0	25	20-25
Обед	915,77	944,61	950,7	1049,5	856,3	949,9	944,4	35	30-35
Полдник	429,4	501,9	404,4	358,4	413,6	399,9	417,9	15	10-15

При пятидневной рабочей неделе:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Завтрак	691,22	633,16	719,4	689,5	694,9	685,6	25	20-25
Обед	915,77	944,61	950,7	1049,5	856,3	943,3	35	30-35
Полдник	429,4	501,9	404,4	358,4	413,6	421,5	15	10-15

При пятидневной рабочей неделе:

- содержание белков по отдельным приемам пищи составила:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
завтрак	18,9	20,73	19,3	22,8	21,4	21,7	18,9	18,8	20,9	18,4	20,6 / 19,7	18,0 – 22,5
обед	32,56	30,68	28,7	28,1	29,2	30,0	29,3	33,5	28,9	30,16	29,8 / 30,3	27,0 – 31,5
полдник	9,06	7,9	14,3	10,2	10,2	10,4	9,8	10,2	10,3	9,8	10,3 / 10,1	9,1 – 13,5

- содержание жиров по отдельным приемам пищи составила:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
завтрак	18,35	21,4	18,7	22,4	22,6	21,2	18,5	23,3	21,9	23,3	20,6 / 21,6	18,4 – 23,0

обед	29,25	28,8	21,5	33,4	32,6	26,8	26,4	34,3	34,4	30,09	29,1/ 30,3	27,6 – 32,2
полдник	7,8	11,4	10,3	17,8	10,6	9,7	12,5	10,6	10,3	5,5	11,5 / 9,7	9,2 – 13,8

- содержание углеводов по отдельным приемам пищи составила:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
завтрак	78,19	101,9	49,7	118,1	110,9	82,5	76,3	100,6	90,8	76,8	91,7/ 85,4	76,6 – 95,75
обед	141,5	144,3	127,2	113,2	144,1	108,6	125,8	140,1	128,	118,3	134,0/ 124,16	114,9 – 134,05
полдник	57,9	30,1	33,6	63,7	11,1	38,1	74,4	38,1	43,6	71,5	39,2 / 53,1	38,3 – 57,45

Таким образом, показатели калорийности, а также содержание белков, жиров и углеводов по отдельным приемам пищи (завтраки, обеды, полдниги) представленного меню для обучающихся МБОУ СОШ № 7, МБОУ СОШ № 5, МБОУ СОШ № 23 возрастной категории с 12 лет и старше соответствуют требованиям пункта 8.1.2.3., приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактически, согласно меню для обучающихся в возрасте с 12 лет и старше (за первую неделю) калорийность по уплотненному (горячему) полднику составила:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Полдник уплотненный	676,8	612,9	694,1	657,9	721,9	672,7	24,7	20-25

Фактически, согласно меню для обучающихся в возрасте с 12 лет и старше (за вторую неделю) калорийность по уплотненному (горячему) полднику составила:

Прием пищи	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	Средний показатель	% за неделю	Норма %
Полдник уплотненный	619,2	685,10	612,9	676,8	731,16	665,0	24,4	20-25

Фактически, согласно меню, для обучающихся в МБОУ СОШ № 5, в возрасте с 12 лет и старше по уплотненному (горячему) полднику составили:

- содержание белков:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
Полдник уплотненный	22,08	22,04	21,98	18,51	22,24	22,85	22,38	22,64	22,08	21,01	21,3 / 22,19	18,0 – 22,5

- содержание жиров:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
Полдник уплотненный	22,44	22,8	21,29	22,71	23,83	23,54	23,09	23,63	22,44	23,81	22,5 / 23,3	18,4 – 23,0

- содержание углеводов:

Прием пищи	1-я неделя цикла					2-я неделя цикла					Средний показатель 1нед/ 2нед	Норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день		
Полдник уплотненный	90,07	99,77	51,6	88,95	82,38	100,2	99,8	80,58	90,07	94,31	82,5 / 92,9	76,6 – 95,75

Таким образом, показатели калорийности, а также содержание белков, жиров и углеводов по уплотненному (горячему) полднику представленного меню для обучающихся МБОУ СОШ № 5 возрастной категории 12 лет и старше соответствуют требованиям пункта 8.1.2.3., приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Заключение (выводы):

Настоящим документом по проведению санитарно-эпидемиологической экспертизы удостоверяю, что документы - Проекты «Примерных двухнедельных меню питания школьников», представленные Обществом с ограниченной ответственностью «ПроСервис Север» (ООО «ПроСервис Север»), для организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 7, МБОУ СОШ № 5 и МБОУ СОШ № 23 возрастных групп с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше

соответствуют требованиям санитарных правил и нормативов:

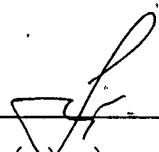
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» гл. VIII, приложение 6; приложение 7 таблицы 2; приложение 8; приложение 9 таблицы 1,3; приложение 10 таблицы 1,3; приложение 12.

Экспертное заключение составлено в 3 экз.

Эксперт:

Врач по общей гигиене филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Мурманской
области в Печенгском районе»

(должность)



(подпись)

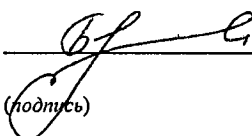
И.А.Медведева

(ФИО)

Технический директор органа инспекции:

Руководитель филиала – главный
врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Мурманской
области в Печенгском районе»

(должность)



(подпись)

Н.Н.Березина

(ФИО)