

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Республике Крым и городе федерального значения Севастополе» (ФБУЗ «ЦГиЭ в Республике
Крым и городе федерального значения Севастополе»)**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
Уникальный номер записи в РАЛ
RA.RU.710101
Юридический адрес: 295034
г. Симферополь, ул. Набережная, д.67
тел.: (3652) 549-900, факс: (3652) 549-901
ИНН 9102034069 ОГРН 1149102060348
ОКПО 00711250 КПП 910201001
e-mail: fbuz_priemn@cge-crimea.ru
http://www.cge-crimea.ru
Фактический адрес: ул. Руданского, 41, г. Ялта
298600, тел. (0654) 328990, тел./факс 32-89-90;
тел./факс 26-22-54
e-mail: fbuz_yalta@mail.

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель руководителя Органа инспекции,
Главный врач
Филиала Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Республике Крым
и городе федерального значения
Севастополе» г. г. Ялта, Алушка и
п.г.т. Гурзуф
Романенко В.Г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о соответствии санитарным правилам и нормативам перспективного меню

№ 4.9/2.3 от 31.01.2024 г.

1. Наименование учреждения: Индивидуальный предприниматель Фартушная-Близнюк Галина Николаевна
2. Юридический адрес: Республика Крым г. Ялта ул. Сеченова д.12 кв.15
3. Фактический адрес: Республика Крым г. Ялта ул. Сеченова д.12 кв.15
4. Ф.И.О. руководителя: Фартушная-Близнюк Галина Николаевна Телефон, :79788655612
5. ИНН/КПП: 910300106792 ОГРН:ОГРНИП 314910234309710
6. Основание для проведения экспертизы: заявление 4.9 от 23.01.2024 г.
7. Дата проведения инспекции: 31 января 2024 года
8. Документы, представленные для проведения экспертизы: пояснительная записка, технологические карты разработанные технологом Валяевой И.М. Основное (примерное) 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов (рацион №1), Основное (примерное) 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов (рацион №2), Основное (примерное) 10-ти дневное меню для обеспечения двухразовым горячим питанием обучающихся 5-11 классов (рацион №3), Основное (примерное) 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов (рацион №4) Основное (примерное) 10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся 5-11 классов (рацион №5).
9. Перечень нормативной документации, на основании которой проводилась экспертиза: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
10. Характеристика рациона питания:
Меню составлено на 10 дней, для детей 1-4, 5-11 классов, 7-11,12-18 лет.
11. Ссылка на рецептуры приведены, при составлении меню использованы: 1. СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.: Де-Липринт, 2011 – 544 с..
2. Сборник технических нормативов- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при образовательных школах / Под редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: Хлебпродинформ, 2004, с91, с.79
3. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования /Спб.: Речь, 2008.-800 с.