



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»)
Холодильная, 57. Тюмень, 625027; Телефон (3452) 56-79-90, (3452) 56-79-91, (3452) 56-79-92
Тел/факс (3452) 20-50-06; e-mail: tocgsen@fguz-tyumen.ru; [http:// www.fguz-tyumen.ru](http://www.fguz-tyumen.ru)
ОКПО 74757016 ОГРН 1057200617759 ИНН/КПП 7203158959/720301001



УТВЕРЖДАЮ

Главный врач (заместитель) ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тюменской области»

А.Я. Фольмер

№ 38 /Д

« 5 » октября 2022 г.

г. Тюмень

Экспертное заключение

1. Наименование услуги: экспертиза примерного циклического двадцатидневного меню завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет.
 2. Заявитель: АО «КШП «Центральный».
Юридический адрес: 625031, г. Тюмень, проезд Шаимский, 14 а/2;
ИНН 7202147150, ОГРН 1067203206938.
 3. Получатель: АО «КШП «Центральный».
Юридический адрес: 625031, г. Тюмень, проезд Шаимский, 14 а/2;
ИНН 7202147150, ОГРН 1067203206938.
 4. Нормативные документы, используемые экспертами при проведении экспертизы:
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
 5. Санитарно-эпидемиологической экспертизой установлено:
На основании заявки № 135336 от 23.09.2022г. рассмотрено представленное примерное циклическое двадцатидневное меню завтраков и обедов для питания детей в возрасте с 7 до 11 лет.
Меню разработано на основании:
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- При составлении меню использованы:
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть - М.: Хлебпродинформ, 1997 г.
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – М.:2006г.
 - «Хлебпродинформ» Москва 2004 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах. В.Т. Лапшина.