

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

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



М.П. Церенов Ш.Б.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5417/1/31 «02» декабря 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо»

Производство экспертизы начато: 22.11.2024 г. 13.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 02.12.2024 г. 09.00 ч.

**1. Основание:** заявление ООО «Тимашевское ПРТ райпо» зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» входящий №6653 от 19.11.2024 г.

**2. Заявитель:** ООО «Тимашевское предприятие розничной торговли райпо»

**Юридический адрес:** 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

**ИНН:** 2353020735

**ОГРН:** 1052329672603

**Фактический адрес:** 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

**3. Разработчик:** заведующая столовой Эжбаева Галина Вячеславовна

**Юридический адрес:** 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

**Фактический адрес:** 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет

175 960

Тимашевский филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
г. Тимашевск,  
ул. Коллонтайская, 3

Продолжение:  
Страницы № 2-5

и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район;

-технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

#### **6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:**

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов, на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район», разработано Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо», 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»;

-Технико-технологические карты;

-«Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.: М. ДеЛи плюс, 2015 г.;

-«Единый сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений»/ Под редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 4-е дополненное и исправленное, 2021 г. Уральский региональный центр питания, 2021 г.;

-«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов для обучающихся в общеобразовательных организациях», ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020 г.

#### **По результатам экспертизы меню установлено:**

1.Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 12 лет и старше разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.Представленное меню разработано на период двух недель (12 дней, с понедельника по субботу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминному и минеральному составам приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов (п.8.1.4 приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептов и технико-технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

*Тимашевский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

6. В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
7. Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (12 лет и старше)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	200-250	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	100-150	100-150
Первое блюдо	250-300	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	100-120
Гарнир	180-230	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

10. Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:  
 Для учащихся 12 лет и старше:

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	641	550
Обед	944	800
Полдник	370	350

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 12 лет и старше, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей 12 лет и старше:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	656,72	680,67	621,85	674,19	605,14	657,24	649,3	23,80
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	679,12	679,57	655,74	618,22	620,75	688,21	656,93	24,15
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 544-680 ккал. – 20-25%									

*Томашевский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Горячие обеды для детей 12 лет и старше:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	950,41	946,54	915,66	956,81	950,26	900,84	936,75	34,43
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	943,31	907,05	950,77	934,91	913,66	895,83	924,25	33,97
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 816-952 ккал. - 30-35%									

Полдники для детей 12 лет и старше:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	405,21	406,11	393,31	394,21	407,29	322,69	388,13	14,21
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	6	Средняя ккал за 6 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	367,72	405,21	400,68	394,21	400,19	386,61	392,43	14,42
Суточная калорийность – 2720 ккал. - 100%, 272-408 ккал. - 10-15%									

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 12 лет и старше), соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	18,0-22,5	18,4-23,1	76,6-95,75
1 неделя завтрак	21,5	22,17	89,3
2 неделя завтрак	22,3	23,1	88,57
Суточная потребность для обеда	27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05
1 неделя обед	31,6	32,0	128,6
2 неделя обед	31,3	31,3	128,1
Суточная потребность для полдника	9-13,5	9,2-13,8	38,3-57,4
1 неделя полдник	11,4	11,7	57,3
2 неделя полдник	12,2	12,9	54,6

13. Повторяемость одинаковых блюд в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

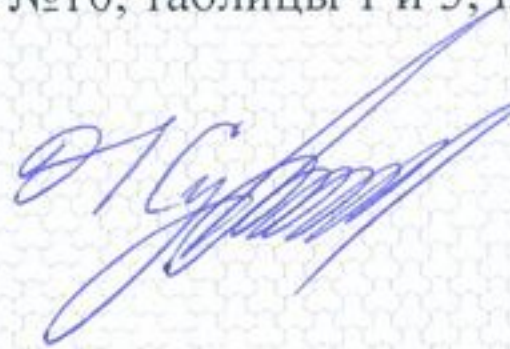
**7. Вывод:** основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 12 лет и старше, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо»

*Тимашевский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»


**соответствует требованиям:**

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Заведующий санитарно-гигиеническим  
отделом- врач по общей гигиене



Журавлева Л.Н.

 филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

УТВЕРЖДАЮ

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



И. П. Церенов Ш.Б.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 5417/31 «02» декабря 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо»

Производство экспертизы начато: 22.11.2024 г. 10.00 ч.

Производство экспертизы окончено: 02.12.2024 г. 08.00 ч.

**1. Основание:** заявление ООО «Тимашевское ПРТ райпо» зарегистрированное в Тимашевском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» входящий №6653 от 19.11.2024 г.

**2. Заявитель:** ООО «Тимашевское предприятие розничной торговли райпо»

**Юридический адрес:** 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

**ИНН:** 2353020735

**ОГРН:** 1052329672603

**Фактический адрес:** 352708, Краснодарский край, р-н Тимашевский, г. Тимашевск, ул. Ленина, д.144

**3. Разработчик:** заведующая столовой Эжбаева Галина Вячеславовна

**Юридический адрес:** 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

**Фактический адрес:** 352725, Краснодарский край, Тимашевский район, станица Роговская, ул. Кропоткина, 19

**4. Цель экспертизы:** на соответствие требованиям

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

**5. Перечень рассмотренных материалов:**

-основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов на

Продолжение:  
Страницы № 2-5

175 489

Тимашевский филиал  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

г. Тимашевск,  
ул. Коммунальщиц, 3

зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район;

-технико-технологические карты кулинарных изделий (блюд).

**6. Санитарно-эпидемиологическая оценка материалов:**

Представленное "Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов, на зимний период в общеобразовательных организациях муниципального образования Тимашевский район», разработано Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо», 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»;

-Технико-технологические карты;

-«Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников»/ Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.: М. ДеЛи плюс, 2015 г.;

-«Единый сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений»/ Под редакцией профессора А.Я. Перевалова. Издание 4-е дополненное и исправленное, 2021 г. Уральский региональный центр питания, 2021 г.;

-«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов для обучающихся в общеобразовательных организациях», ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, Новосибирск, 2020 г.

**По результатам экспертизы меню установлено:**

1.Основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории с 7-11 лет разработано на основании сформированного рациона питания, включающего распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2.Представленное меню разработано на период двух недель (10 дней, с понедельника по пятницу) (п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3.В меню предусмотрено распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (п.8.1.2 приложение №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4.Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, витаминному и минеральному составам приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур (п.8.1.4 приложение №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5.Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в основном меню, соответствуют наименованиям в использованном сборнике рецептур и технико-технологических картах (раздел II п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6.В технологических картах указана температура блюд при раздаче, что соответствует

*Тимашевский*

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

7. Согласно примечанию к меню, профилактика йод - дефицитных заболеваний осуществляется путем введения в рацион йодированной соли, что соответствует требованиям п.8.1.6 приложение №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания, в представленном меню отсутствует (п.8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9. В меню соблюдены требования по массе порций блюд и кулинарных изделий для учащихся с 7 до 11 лет (п.8.1.2 приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Название блюд	масса порций блюд в граммах (7- 11 лет)	
	фактическая	нормируемая
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п)	60-100	60-100
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао, сок)	180-200	180-200
Фрукты	Не менее 100	Не менее 100

10. Суммарные объёмы блюд по приемам пищи соответствуют требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

Для учащихся с 7 до 11 лет

Название блюд	Фактические суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) в среднем	Нормируемые суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах, не менее)
Завтрак	549,5	500
Обед	815	700
Полдник	333	300

11. В меню соблюдены требования по среднему % калорийности за неделю для учащихся 7-11 лет, что соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Горячие завтраки для детей от 7-ми до 11-ти лет:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	587,49	582,8 6	546,95	549,8 2	577,34	568,89	24,20%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
завтрак	20-25	570,26	587,3 4	554,64	536,4 6	533,96	556,32	23,60%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 470-587,5 ккал. – 20-25%								

*Тимошевский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»



Горячие обеды для детей от 7-ми до 11ти лет:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	727,25	800,13	801,16	826,72	805,08	792,06	33,70%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
обед	30-35	780,93	748,23	791,68	835,11	771,54	785,49	33,40%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 705,0-822,5 ккал. - 30-35%								

Полдники для детей от 7-ми до 11ти лет:

**1 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	299,28	335,47	331,93	296,35	343,62	321,33	13,60%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

**2 неделя**

Прием пищи	N %	1	2	3	4	5	Средняя ккал за 5 дней	Средний % пищевой ценности за неделю
полдник	10-15	355,15	318,68	304,07	296,48	342,29	323,33	13,70%
Суточная калорийность – 2350 ккал. - 100%, 235,0-352,5 ккал. - 10-15%								

12. В меню сбалансировано содержание белков, жиров и углеводов в зависимости от приёма пищи (возрастная категория 7-11 лет), соответствует требованиям п.8.1.2, приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы
Суточная потребность для завтрака	15,4-19,25	15,8-19,75	67-83,75
1 неделя завтрак	18,8	19,4	81,9
2 неделя завтрак	19,2	19,5	75,4
Суточная потребность для обеда	23,1-26,95	23,7-27,65	100,5-117,25
1 неделя обед	25,5	26,4	111,1
2 неделя обед	26,7	25,6	111,1
Суточная потребность для полдника	7,7-11,55	7,9-11,85	33,5-50,25
1 неделя полдник	9,5	9,4	46,1
2 неделя полдник	10,5	10,3	44,3

13. Повторяемость одинаковых блюд в течение дня и последующих двух дней не выявлена (МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»).

**7. Вывод:** основное (организованное) меню питания для учащихся возрастной категории 7-11 лет, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов в общеобразовательных организациях муниципального образования

*Тимошевский* филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Тимашевский район, сезон: зимний, разработанного Обществом с ограниченной ответственностью «Тимашевским предприятием розничной торговли райпо»

**соответствует требованиям:**

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздела II, п.2.8; раздела V, п.5.2, раздела VIII, п.8.1, п.8.1.2, п.8.1.3; п.8.1.4; п.8.1.6; п.8.1.9, приложение №6, приложение №8, приложение №9, таблицы 1 и 3, приложение №10, таблицы 1 и 3, приложение №12

Заведующий санитарно-гигиеническим  
отделом- врач по общей гигиене

Журавлева Л.Н.