

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

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.710012 от 22.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ

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

М.П.



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 573/33

«28» февраля 2024 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

основного (организованного) двухнедельного цикличного меню (сезон: весна 2024г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет и 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях (завтрак, обед и полдник):
МБОУ гимназия №1 г. Туапсе, МБОУ СОШ №2 г. Туапсе, МБОУ СОШ №3 г. Туапсе, МБОУ СОШ №4 г. Туапсе, МАОУ СОШ №5 г. Туапсе, МБОУ СОШ №6 г. Туапсе, МБОУ СОШ №8 г. Туапсе, МБОУ СОШ №10 г. Туапсе, МАОУ СОШ №11 г. Туапсе, МБОУ СОШ №12 с. Георгиевское, МБОУ СОШ №14 с. Кривенковское, МБОУ СОШ №15 а. Агуй-Шапсуг, МБОУ ООШ №16 с. Молдавановка, МБОУ ООШ №17 а. Псебе, МБОУ СОШ №18 с. Тенгинка, МБОУ СОШ №19 с. Ольгинка, МБОУ СОШ №20 с. Шепси, МБОУ ООШ №22 с. Мессажай, МБОУ ООШ №23 с. Гизель-Дере, МБОУ СОШ №24 с. Агой, МБОУ СОШ №25 п. Небуг, МБОУ ООШ №26 с. Индюк, МБОУ ООШ №28 с. Кирпичное, МБОУ СОШ №29 с. Цышка, МБОУ СОШ №30 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №31 с. Шаумян, МБОУ ООШ №32 х. Островская Щель, МБОУ СОШ №33 п. Октябрьский, МБОУ СОШ №34 п. Джубга, МАОУ СОШ №35 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №36 с. Дефановка, МБОУ СОШ №37 п. Тюменский, МБОУ ООШ №38 с. Гойтх, МБОУ ООШ №39 с. Садовое, разработанного Автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», по адресу: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

Производство экспертизы начато: 19.02.2024г. 08 ч. 20 мин.

Производство экспертизы окончено: 26.02.2024г. 10 ч. 00 мин.

- 1. Основание:** заявление исполнительного директора АНО «Комбинат социального питания» г. Туапсе Нагучевой Шарет Сафаровны, вх.№239/11/ОИ от 01.02.2024г., зарегистрированное в установленном порядке.
- 2. Заявитель:** Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания». **Юридический адрес:** 352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а. **ИНН:** 2365980183. **ОГРН:** 1122300004518. **фактический адрес:** 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.
- 3. Разработчик:** Автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания». **Юридический адрес:** 352800, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

Туапсинский

филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
352800 Краснодарский край
г. Туапсе ул. Свободы д. 3А

Продолжение:
Страницы № 28

195342

Фактический адрес: 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а.

4. Цель экспертизы: оценить соответствие, представленного на экспертизу основного (организованного) двухнедельного цикличного меню для организации питания учащихся требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Перечень рассмотренных материалов:

- заявление исполнительного директора АНО «Комбинат социального питания» г. Туапсе Нагучевой Шарет Сафаровны, вх.№239/11/ОИ от 01.02.2024г., зарегистрированное в установленном порядке;

- устав автономной некоммерческой организации «Комбинат социального питания». Утвержден постановлением администрации муниципального образования Туапсинский район от 26.07.2012 № 2021.;

- свидетельство о государственной регистрации некоммерческой организации автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания», ОГРН 1122300004518. Учетный №2314050538, от 14 августа 2012г.;

- свидетельство о постановке на учет российской организации в налоговом органе по месту её нахождения автономная некоммерческая организация «Комбинат социального питания» ОГРН 1122300004518, ИНН/КПП 2365980183/236501001 от 13 августа 2012г. Серия 23, №008521048;

- пояснительная записка к цикличному меню;

- технологические карты кулинарных изделий;

- основное (организованное) двухнедельное цикличное меню (сезон: весна 2024г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях (завтрак, обед и полдник): МБОУ гимназия №1, МБОУ СОШ №2, МБОУ СОШ №3, МБОУ СОШ №4, МАОУ СОШ №5, МБОУ СОШ №6, МБОУ СОШ №8, МБОУ СОШ №10, МАОУ СОШ №11, МБОУ СОШ №12, МБОУ СОШ №14, МБОУ СОШ №15, МБОУ ООШ №16, МБОУ ООШ №17, МБОУ СОШ №18, МБОУ СОШ №19, МБОУ СОШ №20, МБОУ ООШ №22, МБОУ ООШ №23, МБОУ СОШ №24, МБОУ СОШ №25, МБОУ ООШ №26, МБОУ ООШ №28, МБОУ СОШ №29, МБОУ СОШ №30, МБОУ СОШ №31, МБОУ ООШ №32, МБОУ СОШ №33, МБОУ СОШ №34, МАОУ СОШ №35, МБОУ СОШ №36, МБОУ СОШ №37, МБОУ ООШ №38, МБОУ ООШ №39;

- накопительные ведомости норм продуктов питания.

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка: Представленное на экспертизу основное (организованное) двухнедельное цикличное меню (далее: меню) разработано Автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания» (далее: АНО «Комбинат социального питания») для организации питания учащихся двух возрастных категорий: 7-11 лет и 12 лет и старше для питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Туапсинского района и г. Туапсе на сезон: весна 2024 на основе следующей документации:

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017);

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (под редакцией В.Т. Лапшиной «Хлебпродинформ» 2004г.;

- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (от 7 до 18 лет). Новосибирск 2022г.;

- Справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» 2008г.;

- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под редакцией Д.Б. Никитюка и В.А. Тутельяна – М:ДеЛи плюс, 2022г.

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Представленное меню для питания детей разработано на две возрастные категории (для учащихся возрастных категорий с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше. Меню составлено в том числе для питания учащихся с ОВЗ и инвалидов.

В представленном на экспертизу меню отсутствуют запрещенные и не рекомендованные блюда, меню разработано с учетом сезонности.

В меню предусмотрено распределение блюд по отдельным приемам пищи для учащихся первой и второй смен:

- завтрак – для учащихся в первую смену;
- завтрак и обед – для учащихся ОВЗ, детей-инвалидов в первую смену;
- обед для учащихся во вторую смену;
- обед и полдник – для учащихся ОВЗ, детей-инвалидов во вторую смену.

Рацион завтраков обеспечивает 25%, рацион обедов обеспечивает 35%, двухразовое питание (завтрак и обед) 60%, двухразовое питание (обед и полдник) 50% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Ассортимент завтраков, обедов и полдников разнообразен, и включает: крупяные, творожные, мясные и рыбные блюда, молочные продукты (в том числе, сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные и отварные), макаронные изделия, а так же напитки. В дополнении к обеду детям выдается молочная продукция в индивидуальной упаковке промышленного производства. В представленных технологических картах отражены требования к сырью, рецептура блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание в блюде и кулинарном изделии витаминов и микроэлементов, технология приготовления блюда, требования к оформлению и реализации блюда и кулинарного изделия.

В суточном рационе питания, согласно представленного меню, присутствует оптимальное соотношение пищевых веществ во всех возрастных категориях: белков, жиров и углеводов - 1:1:4.

Таблица №1. Анализ массы порций блюд и кулинарных изделий для питания школьников:

Название блюда	Масса порций в граммах для обучающихся одной возрастной группы					
	С 7 до 11 лет			С 12 лет и старше		
	Фактически	Норматив	% занижены массы порции	Фактически	Норматив	% занижены массы порции
Каша, овощное, яично-творожное, мясное блюдо	150	150-200	нет	200	200-250	нет
Закуска (холодное блюдо)	60	60-100	нет	100	100-150	нет
Первое блюдо	200	200-250	нет	250	250-300	нет
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90	90-120	нет	100	100-120	нет
Гарнир	150	150-200	нет	180	180-230	нет
Третье блюдо	180	180-200	нет	180	180-200	нет
Фрукты	100	100	нет	100	100	нет

В представленном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд с учетом возраста (см. таблица №1), а так же выполнены требования санитарных правил по суммарным объемам блюд по приемам пищи с учетом возраста (см. таблица №2).

Меню составлено в соответствии с рекомендуемыми требованиями согласно Приложения N8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Анализ выполнения норм питания показал, что расчетные нормы питания по меню выполнены по всем основным видам продуктов во всех заявленных возрастных группах.

При анализе расчетной калорийности для детей возрастных категорий: с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше - отклонений от нормативных значений в сторону снижения значений не выявлено, следовательно, в представленном меню соблюдаются требования санитарных правил по выполнению потребности в пищевых веществах и энергии. Анализ суточной потребности в пищевых веществах и энергии представлен в таблицах №3, 4, 5.

Таблица №2. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах):

Показатели	С 7 до 11 лет			С 12 лет и старше		
	фактически	Норматив (не менее)	% занижения массы порции	фактически	Норматив (не менее)	% занижения массы порции
Завтрак	605	500	нет	651	550	нет
Обед	867	700	нет	985	800	нет
Полдник	388	300	нет	412	350	нет

Таблица №3. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) завтрак:

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив 25 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (25 % от суточной нормы)
Белки	19,91	19,25	22,48	22,5
Жиры	19,35	19,75	22,47	23,0
Углеводы	80,96	83,7	93,31	95,7
Энергетическая ценность	582,25	587,5	667,0	680,0

Таблица №4. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) обед:

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив (35 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (35 % от суточной нормы)
Белки	26,94	26,95	31,4	31,5
Жиры	26,30	27,65	31,0	32,2
Углеводы	112,55	117,25	131,24	134,05
Энергетическая ценность	782,5	822,5	931,0	952,0

Таблица №5. Потребность в пищевых веществах и энергии (суточная) полдник:

Показатели	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	фактически	Норматив (15 % от суточной нормы)	фактически	Норматив (15 % от суточной нормы)
Белки	11,11	11,55	14,14	13,5
Жиры	11,82	11,85	14,19	13,8
Углеводы	51,75	50,25	55,19	57,45
Энергетическая ценность	369,9	352,5	419,57	408,0

Анализ выполнения натуральных норм питания показал, что расчетные нормы питания выполнены по всем продуктам в заявленных возрастных группах, результаты расчета среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей согласно представленного меню соответствуют гигиеническим требованиям (см. таблицы №№ 6, 7, 8, 9).

Таблица №6. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей (завтрак):

Наименование видов пищевой продукции и блюд	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (25 % от суточно нормы	Фактически (г)	Норматив (г) (25 % от суточно нормы	Фактически (г)
Хлеб ржаной	20	20	30,0	30,0
Хлеб пшеничный	37,5	37,5	50,0	50,0
Мука пшеничная	3,75	3,79	5,0	4,9
Крупы, бобовые	11,25	11,23	12,5	13,00
Макаронны высш сорт (группа В)	3,75	3,71	5,0	5,2
Картофель свежий	46,75	47,5	46,75	49,00
Овощи, томат, зелень	70,0	71,0	80,0	83,5
Фрукты свежие	46,25	48,2	46,25	48,0
Сухофрукты	3,75	3,84	5,0	5,1
Сок в ассортименте л	50	50	50	50
Мясо	17,5	18,0	19,5	20,30
Субпродукты	7,5	7,4	10,0	10,0
Птица	8,75	9,1	13,25	13,89
Рыба	14,5	14,9	19,25	20,10
Молоко	75,0	78,0	87,5	91,40
Кисломолочная продукция	37,5	39,0	45,0	45,0
Творог	12,5	13,8	15,0	15,7
Сыр	2,5	2,59	3,75	3,85
Сметана	2,5	2,6	2,5	2,5
Масло сливочное	7,5	7,8	8,75	8,9
Масло подсолнечное	3,75	3,9	4,5	4,70
Яйцо С1 ,шт	10	10	10	10
Сахар песок	7,5	7,5	8,75	8,8
Кондитерские изделия	2,5	2,5	3,75	3,75
Чай черный	0,25	0,26	0,5	0,5
Какао-порошок	0,25	0,26	0,3	0,30
Кофейный напиток	0,5	0,5	0,5	0,50
Дрожжи	0,05	0,05	0,075	0,07
Крахмал	0,75	0,7	1,0	0,98
Соль	0,75	0,75	1,25	1,10
Специи	0,5	0,5	0,5	0,49

Таблица №7. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей (обед):

Наименование видов пищевой продукции и блюд	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (35 % от суточной нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	28	28	42,0	42,00
Хлеб пшеничный	52,5	52,8	70,0	70,00
Мука пшеничная	5,25	5,4	7,0	7,20
Крупы, бобовые	15,75	16,23	17,5	18,10
Макаронные изделия	5,25	5,5	7,0	7,3
Картофель	65,45	67,5	65,45	67,5
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	98	100	112,0	116,5
Фрукты свежие, ягоды	64,75	67,8	64,75	67,85
Сухофрукты, орехи	5,25	5,3	7,0	7,0
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	70	70	70	70
Мясо	24,5	25,8	27,3	28,5
Субпродукты	10,5	10,4	14,0	14,6
Птица	12,25	12,8	18,55	19,35
Рыба (филе)	20,3	20,4	26,95	28,15
Молоко	105	105	122,5	127,00
Кисломолочные продукты	52,5	54,9	63,0	65,00
Творог	17,5	17,5	21,0	22,00
Сыр	3,5	3,5	5,25	5,45
Сметана	3,5	3,6	3,5	3,60
Масло сливочное	10,5	11	12,25	12,66
Масло подсолнечное	5,25	5,5	6,3	6,60
Яйцо шт.	14,0	14,7	14	14
Сахар	10,5	10,6	12,25	12,30
Кондитерские изделия	3,5	3,5	5,25	5,25
Чай	0,35	0,35	0,7	0,7
Какао-порошок	0,35	0,35	0,42	0,42
кофейный напиток	0,7	0,6	0,7	0,7
Дрожжи хлебопекарные	0,07	0,073	0,105	0,10
Крахмал	1,05	1,0	1,4	1,30
Соль пищевая	1,05	1,1	1,75	1,7
Специи	0,7	0,68	0,7	0,65

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Таблица №8. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей с ОВЗ (двухразовое питание). Завтрак и обед:

Наименование видов пищевой продукции и блюдо	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (60 % от суточно нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (60 % от суточно нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	48,0	48,0	72,0	72,0
Хлеб пшеничный	90,0	90,0	120	120,0
Мука пшеничная	9,0	9,35	12,0	12,0
Крупы, бобовые	27,0	27,9	30,0	31,0
Макаронные изделия	9,0	9,3	12,0	12,35
Картофель	112,2	116,9	112,2	117,1
Овощи свежие, включая соленые и квашенные	168,0	174,0	192,0	200,5
Фрукты свежие, ягоды	111,0	116,0	111,0	115,9
Сухофрукты, орехи	9,0	9,2	12,0	12,0
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	120,0	120,0	120,0	120,0
Мясо	42,0	44,0	46,8	48,45
Субпродукты	18,0	18,1	24,0	23,5
Птица	21,0	22,3	31,8	33,35
Рыба (филе)	34,8	36,5	46,2	47,51
Молоко	180,0	180,0	210,0	210,0
Кисломолочные продукты	90,0	90,0	108,0	108,0
Творог	30,0	31,5	36,0	36,5
Сыр	6,0	6,7	9,0	9,2
Сметана	6,0	6,3	6,0	6,0
Масло сливочное	18,0	18,7	21,0	21,30
Масло подсолнечное	9,0	9,0	10,8	10,9
Яйцо шт.	24,0	24,0	24,0	24,0
Сахар	18,0	17,9	21,0	21,0
Кондитерские изделия	6,0	6,3	9,0	9,0
Чай	0,6	0,6	1,2	1,2
Какао-порошок	0,6	0,6	0,72	0,72
кофейный напиток	1,2	1,1	1,2	1,22
Дрожжи хлебопекарные	0,12	0,12	0,18	0,18
Крахмал	1,8	1,7	2,4	2,39
Соль пищевая	1,8	1,89	3,0	2,95
Специи	1,2	1,1	1,2	1,2

Таблица №9. Среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей с ОВЗ (двухразовое питание). Обед и полдник:

Наименование видов пищевой продукции и блюдо	С 7 до 11 лет		С 12 лет и старше	
	Норматив (г) (50 % от суточно нормы)	Фактически (г)	Норматив (г) (50 % от суточно нормы)	Фактически (г)
Хлеб ржаной	40,0	40,0	60,0	60,0
Хлеб пшеничный	75,0	75,0	100,0	100,0
Мука пшеничная	7,5	7,76	10,0	10,22
Крупы, бобовые	22,5	23,54	25,0	25,89
Макаронные изделия	7,5	7,7	10,0	10,3

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Краснодарском крае»

Картофель	93,5	97,8	93,5	97,0
Овощи свежие, включая соленья и квашенные	140,0	140,0	160,0	167,0
Фрукты свежие, ягоды	92,5	96,9	92,5	96,0
Сухофрукты, орехи	7,5	7,5	10,0	10,45
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	100,0	100,0	100,0	100,0
Мясо	35,0	36,32	39,0	40,8
Субпродукты	15,0	15,4	20,0	19,85
Птица	17,5	18,2	26,5	27,8
Рыба (филе)	29,0	30,2	38,5	40,00
Молоко	150,0	150,0	175,0	182,1
Кисломолочные продукты	75,0	75,0	90,0	93,0
Творог	25,0	25,0	30,0	31,0
Сыр	5,0	5,2	7,5	7,65
Сметана	5,0	5,15	5,0	5,2
Масло сливочное	15,0	15,0	17,5	18,25
Масло подсолнечное	7,5	7,8	9,0	9,35
Яйцо шт.	20,0	20,0	20,0	20,0
Сахар	15,0	15,0	17,5	17,2
Кондитерские изделия	5,0	5,0	7,5	7,5
Чай	0,5	0,5	1,0	1,0
Какао-порошок	0,5	0,5	0,6	0,6
кофейный напиток	1,0	1,0	1,0	1,0
Дрожжи хлебопекарные	0,1	0,095	0,15	0,14
Крахмал	1,5	1,5	2,0	1,9
Соль пищевая	1,5	1,48	2,5	2,5
Специи	1,0	1,05	1,0	1,0

7. Вывод: представленное на экспертизу основное (организованное) двухнедельное циклическое меню (сезон: весна 2024г.) для организации питания учащихся возрастных категорий 7-11 лет, 12 лет и старше, ОВЗ, инвалиды в общеобразовательных учреждениях (завтрак, обед и полдник): МБОУ гимназия №1 г. Туапсе, МБОУ СОШ №2 г. Туапсе, МБОУ СОШ №3 г. Туапсе, МБОУ СОШ №4 г. Туапсе, МАОУ СОШ №5 г. Туапсе, МБОУ СОШ №6 г. Туапсе, МБОУ СОШ №8 г. Туапсе, МБОУ СОШ №10 г. Туапсе, МАОУ СОШ №11 г. Туапсе, МБОУ СОШ №12 с. Георгиевское, МБОУ СОШ №14 с. Кривенковское, МБОУ СОШ №15 а. Агуй-Шапсуг, МБОУ ООШ №16 с. Молдавановка, МБОУ ООШ №17 а. Псебе, МБОУ СОШ №18 с. Тенгинка, МБОУ СОШ №19 с. Ольгинка, МБОУ СОШ №20 с. Шепси, МБОУ ООШ №22 с. Мессажай, МБОУ ООШ №23 с. Гизель-Дере, МБОУ СОШ №24 с. Агой, МБОУ СОШ №25 п. Небуг, МБОУ ООШ №26 с. Индюк, МБОУ ООШ №28 с. Кирпичное, МБОУ СОШ №29 с. Цыпка, МБОУ СОШ №30 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №31 с. Шаумян, МБОУ ООШ №32 х. Островская Щель, МБОУ СОШ №33 п. Октябрьский, МБОУ СОШ №34 п. Джубга, МАОУ СОШ №35 пгт. Новомихайловский, МБОУ СОШ №36 с. Дефановка, МБОУ СОШ №37 п. Тюменский, МБОУ ООШ №38 с. Гойтх, МБОУ ООШ №39 с. Садовое, разработанное Автономной некоммерческой организацией «Комбинат социального питания», 352800, РФ, Краснодарский край, г. Туапсе, ул. Калараша, д. 7а., соответствует требованиям раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Врач по общей гигиене
 должность исполнителя


 подпись исполнителя

Коробейникова А.Ф.
 ФИО исполнителя

Туапсинский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
 в Краснодарском крае»