

2. Представлены технологические карты, где отражены рецептура и технология приготовления блюд, что соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 п.11.
3. Рекомендуемые массы порций блюд соблюдаются, что соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 приложение №3
4. Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся возрастных групп от 7-11 лет: соблюдаются, что соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 приложение №4 таблица №1
5. Соотношение белков, жиров, углеводов (1:1:4) выдерживаются. СанПин 2.4.5.2409-08 гл. 6 приложение №4 таблица №1

**Вывод:** примерное 10- дневного меню горячего питания учащихся начальных классов соответствует СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» главе 6

**Экспертиза проведена:** Главным врачом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РД в Ботлихском районе» Джамалдиновой Х.М.

Экспертиза проведена в соответствии с действующими техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке.

Примечание: Экспертное заключение распространяется только на исследованные образцы

Гл.врач  
ФФБУЗ «ЦГ и Э в РД  
в Ботлихском районе»

Х.М. Джамалдинова

Об ответственности за качество и объективность экспертизы по ч.4 ст. 42 Федерального закона от 30.03.199 № 52 – ФЗ и дачу заведомо ложного заключения по ст.19.26 Кодекс РФ об административных правонарушениях предупрежден \_\_\_\_\_  
подпись специалиста