

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

Ф 1 ДП ОИ 03.11

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



Исполнитель руководителя  
ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в Краснодарском крае»  
Красноармейском филиале  
Осмоловская Т.П.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 2887/25 «13» декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

**примерного меню организованного питания учащихся 7-11 лет (завтрак, обед, полдник)  
общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период  
(разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание")**

Производство экспертизы начато: 17.11.2022 в 14-00.  
Производство экспертизы окончено: 12.12.2022 в 16-00.

**1. Основание:** заявление № 3072/332/ОИ от 25.10.2022 г.

**2. Заявитель:** ООО "Здоровое питание", в лице заместителя директора Кунаевой Т.В.  
**Юридический адрес:** 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Троицкая, 246, офис 1.  
**ИНН:** 2370005688  
**ОГРН:** 1162370050380

**Фактический адрес:** 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Победы, 251.

**3. Разработчик:** Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание".  
**Юридический адрес:** 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Троицкая, 246, офис 1.

**Фактический адрес:** 353560, Россия, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани,  
ул. Победы, 251.

**4. Цель экспертизы:**  
соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам:  
- п. 2.8, п. 5.2, раздел VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Красноармейский филиал

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае».  
353800 ст. Полтавская, ул. Карла Маркса, 133,  
тел./факс (861-65) 4-09-83, e-mail polsesss@mail.ru

Продолжение:  
Страницы № 2-6

105 224

## 5. Перечень рассмотренных материалов:

- примерное десятидневное цикличное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период, с компоновочной таблицей, потреблением основных пищевых веществ и энергии, накопительной ведомостью расхода продуктов по планируемым приемам пищи на отдельных листах;
- технологические карты на отдельные кулинарные изделия и блюда, включенные в меню.

## 6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Рассматриваемое примерное десятидневное цикличное меню горячих завтраков, обедов и полдников для учащихся 1-4 классов (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Славянского района разработано на зимне-весенний сезон, с учетом организации образовательного процесса (пятидневная учебная неделя, первая или вторая смена).

Меню предусматривается однократное питание большинства обучающихся, с предоставлением завтрака (первая смена) или обеда (вторая смена).

Для детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) запланировано двухразовое питание (завтрак + обед) или (обед + полдник) соответственно.

Согласно примечанию к меню и сведениям из технологических карт, при разработке примерного меню использовались:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под ред. В.Т. Лапшиной/, М: Хлебпродинформ 2004 г.;
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и оздоровительных учреждений /под общей ред. А.Я. Перевалова/, Уральский региональный центр питания, 2013 г.;
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технологических нормативов /под ред. В.Р. Кучмы/, М., 2016 г.;
- Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях: Пособие - М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2022 г.;
- Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник /под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна/, М: ДеЛи принт 2008 г.

Примерное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, хлебобулочных изделий и др. пищевой продукции по запланированным приемам пищи, оформлено согласно рекомендуемому образцу (*приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*), содержит следующие сведения:

- наименования кулинарных изделий с номером рецептуры (по сборнику рецептов), массу порции;
- энергетическую и пищевую ценность (белки, жиры, углеводы, витамины: В1, В2, С, А, минеральные вещества: Са, Р, Mg, Fe) по каждому блюду, приему пищи.

В виде отдельных листов приложено потребление пищевых веществ и энергии по дням меню и среднее значение за десятидневный для завтраков, обедов, двухразового питания (завтрак + обед) и (обед + полдник).

Сведения по расходу продуктов (нетто/1 ребенка) по дням меню и среднее за десятидневный период представлены в накопительных ведомостях отдельно для завтраков, обедов, двухразового питания (завтрак + обед) и (обед + полдник).

Завтрак состоит из основного горячего блюда (творожное, яичное, каша или комбинация кулинарных изделий) и напитка, в отдельные дни дополнительно предлагаются салаты, свежие фрукты, сыр (порционно), кондитерское изделие.

Обед включает закуску, первое, второе, третье блюдо, в отдельные дни дополнительно запланированы свежие фрукты, кондитерское изделие.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»

На полдник, как правило, предлагается кулинарное изделие (творожное, овощное, картофельное, крупяное, комбинированное) и напиток или выпечка и напиток, фрукты.

Меню не содержит пищевой продукции, изготовление и реализация которой в детских организациях не допускается (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В примерном меню не отмечается повторения одноименных кулинарных изделий и блюд в течение одного и в смежные два дня. Предлагаемый ассортимент кулинарных изделий и блюд предусматривает использование преимущественно щадящих способов тепловой обработки (варка, запекание, тушение).

Масса порций основных блюд примерного меню в граммах, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| День по меню                            | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | норматив |
|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|
| Основное блюдо завтрака                 | 150 | 195 | 180 | 200 | 210 | 150 | 190 | 205 | 210 | 150 | 150-200  |
| Закуска                                 | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60-100   |
| Первое блюдо                            | 200 | 205 | 200 | 205 | 250 | 205 | 225 | 200 | 200 | 205 | 200-250  |
| Второе блюдо (мясо, рыба, другое блюдо) | 90  | 150 | 150 | 90  | 150 | 100 | 190 | 95  | 90  | 100 | 90-120   |
| Гарнир                                  | 150 |     |     | 150 |     | 150 |     | 150 | 150 | 150 | 150-200  |
| Напиток/третье блюдо                    | 200 | 795 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 180-200  |

Суммарный объем пищи на прием в граммах по десятидневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 3 приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| День меню | 1   | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9   | 10  | норматив     |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------|
| Завтрак   | 505 | 505 | 500 | 500 | 550 | 550 | 510 | 505 | 510 | 520 | не менее 500 |
| Обед      | 770 | 795 | 790 | 885 | 730 | 815 | 855 | 885 | 880 | 785 | не менее 700 |
| Полдник   | 345 | 305 | 360 | 375 | 335 | 340 | 320 | 355 | 370 | 350 | не менее 300 |

Масса порций основных блюд и суммарный объем пищи на прием соответствуют возрастной норме.

Суточная потребность детей данного возраста в основных пищевых веществах составляет: белки - 77 г, жиры - 79 г, углеводы - 335 г; в энергии - 2350 Ккал (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно таблице 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, школьное питание должно обеспечивать возмещение суточной потребности учащихся в пищевых веществах и энергии при получении завтрака в пределах 20 - 25 %; обеда - 30-35 %, при двукратном питании детей с ОВЗ (завтрак + обед) в пределах 50- 60 %; (обед + полдник) - в пределах 40-50 %.

При однократном питании по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

| День меню | Завтрак   |          |              |                         | Обед      |          |              |                         |
|-----------|-----------|----------|--------------|-------------------------|-----------|----------|--------------|-------------------------|
|           | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийность ккал/% СП* | Белки (г) | Жиры (г) | Углеводы (г) | Калорийность ккал/% СП* |
| 1 день    | 23,2      | 23,1     | 81,1         | 526,2/22%               | 23,9      | 19,5     | 94,0         | 705,0/30%               |
| 2 день    | 23,4      | 22,9     | 73,0         | 488,5/21%               | 26,7      | 31,9     | 81,8         | 822,8/35%               |
| 3 день    | 17,4      | 18,0     | 79,9         | 570,7/24%               | 24,6      | 30,4     | 96,9         | 748,6/32%               |
| 4 день    | 17,9      | 15,7     | 56,9         | 472,9/20%               | 25,9      | 26,0     | 100,6        | 770,2/33%               |
| 5 день    | 18,2      | 17,7     | 71,2         | 521,4/22%               | 27,2      | 25,9     | 91,6         | 698,0/30%               |
| 6 день    | 17,6      | 18,8     | 59,9         | 472,6/20%               | 24,2      | 20,7     | 116,9        | 708,1/30%               |
| 7 день    | 17,1      | 16,1     | 75,7         | 521,6/22%               | 34,2      | 36,3     | 114,5        | 833,1/35%               |
| 8 день    | 22,6      | 20,2     | 62,4         | 540,2/23%               | 24,8      | 23,4     | 106,8        | 738,6/31%               |
| 9 день    | 15,7      | 20,1     | 68,7         | 515,9/22%               | 32,7      | 34,8     | 118,0        | 822,0/35%               |
| 10 день   | 16,3      | 19,4     | 71,3         | 491,7/21%               | 24,3      | 21,2     | 84,3         | 704,5/30%               |
| Среднее   | 18,9      | 19,2     | 70,0         | 506,5                   | 26,8      | 27,0     | 100,5        | 755,1                   |
| % СП      | 25%       | 24%      | 21%          | 22%                     | 35%       | 34%      | 30%          | 32%                     |

\*СП-суточная потребность

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

При однократном питании средние значения потребления основных пищевых веществ и энергии за десятидневный период удовлетворяют нормативным требованиям: завтрак – в пределах 20-25%, обед – в пределах 30-35%.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по десятидневному меню пищевая и энергетическая ценность рационов составляет:

| День меню      | Завтрак + обед |             |              |                       | Обед + полдник |             |              |                       |
|----------------|----------------|-------------|--------------|-----------------------|----------------|-------------|--------------|-----------------------|
|                | Белки (г)      | Жиры (г)    | Углеводы (г) | Калорийн-ть ккал/% СП | Белки (г)      | Жиры (г)    | Углеводы (г) | Калорийн-ть ккал/% СП |
| 1 день         | 47,1           | 42,6        | 175,0        | 1231,2/52%            | 39,5           | 32,9        | 141,8        | 1078,7/46%            |
| 2 день         | 50,0           | 54,8        | 154,8        | 1311,3/56%            | 43,0           | 42,3        | 115,3        | 1155,2/49%            |
| 3 день         | 42,0           | 48,4        | 176,8        | 1319,2/56%            | 37,2           | 45,1        | 142,8        | 1135,2/48%            |
| 4 день         | 43,8           | 41,8        | 157,5        | 1243,2/53%            | 31,1           | 32,2        | 162,7        | 1101,9/47%            |
| 5 день         | 45,3           | 43,6        | 162,9        | 1219,5/52%            | 41,0           | 35,8        | 115,7        | 969,2/41%             |
| 6 день         | 41,8           | 39,5        | 176,8        | 1180,7/50%            | 42,3           | 39,7        | 157,2        | 1059,3/45%            |
| 7 день         | 51,3           | 52,5        | 190,2        | 1354,7/58%            | 46,2           | 46,7        | 142,6        | 1102,0/47%            |
| 8 день         | 47,4           | 43,6        | 169,2        | 1278,8/54%            | 32,9           | 36,2        | 150,4        | 1061,6/45%            |
| 9 день         | 48,5           | 54,9        | 186,7        | 1337,9/57%            | 37,1           | 42,7        | 150,6        | 1036,3/44%            |
| 10 день        | 40,6           | 40,7        | 155,7        | 1196,2/51%            | 34,7           | 27,5        | 142,3        | 1035,0/44%            |
| <i>Среднее</i> | <i>45,8</i>    | <i>46,2</i> | <i>170,6</i> | <i>1267,3</i>         | <i>38,5</i>    | <i>38,4</i> | <i>142,1</i> | <i>1073,4</i>         |
| <i>% СП</i>    | <i>59%</i>     | <i>58%</i>  | <i>51%</i>   | <i>54%</i>            | <i>50%</i>     | <i>49%</i>  | <i>42%</i>   | <i>46%</i>            |

Среднее потребление основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии при двухразовом питании детей с ОВЗ за десятидневный период примерного меню соответствует нормативным требованиям: завтрак + обед – в пределах 50-60%; обед + полдник – в пределах 40-50%.

Потребление основных витаминов и минеральных веществ по десятидневному меню, в сравнении с возрастной нормой (таблица 1 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

| Потребление    | Витамины, мг   |            |            |           | Минеральные вещества, мг |             |            |           |      |
|----------------|----------------|------------|------------|-----------|--------------------------|-------------|------------|-----------|------|
|                | В1, мг         | В2, мг     | А, мкг РЭ  | С, мг     | Са, мг                   | Р, мг       | Mg, мг     | Fe, мг    |      |
| Суточная норма | <b>1,2</b>     | <b>1,4</b> | <b>700</b> | <b>60</b> | <b>1100</b>              | <b>1100</b> | <b>250</b> | <b>12</b> |      |
| Завтрак        | среднее 10 дн. | 0,3        | 0,5        | 656       | 16                       | 201         | 334        | 86        | 5,5  |
|                | % *            | 25%        | 36%        | 94%       | 27%                      | 18%         | 30%        | 34%       | 45%  |
| Обед           | среднее 10 дн. | 0,4        | 0,6        | 944       | 59                       | 291         | 498        | 122       | 7,6  |
|                | %              | 33%        | 43%        | 134%      | 98%                      | 26%         | 45%        | 49%       | 63%  |
| Завтрак + обед | среднее 10 дн. | 0,7        | 1,1        | 1600      | 75                       | 492         | 832        | 208       | 13,1 |
|                | %              | 58%        | 79%        | 228%      | 125%                     | 45%         | 75%        | 83%       | 109% |
| Обед + полдник | среднее 10 дн. | 0,7        | 0,9        | 1259      | 71                       | 478         | 747        | 176       | 11,0 |
|                | %              | 58%        | 64%        | 180%      | 118%                     | 43%         | 68%        | 70%       | 92%  |

\* РЭ – ретиноловый эквивалент

Потребление витаминов и минеральных веществ определяется набором продуктов, который при организации однократного и двукратного питания выполняется в пределах нормативных значений.

При двухразовом питании детей с ОВЗ по примерному меню распределение калорийности рационов по приемам пищи составляет:

| День по меню  | 1     | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | среднее |
|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| Завтрак, ккал | 526,2 | 488,5 | 570,7 | 472,9 | 521,4 | 472,6 | 521,6 | 540,2 | 515,9 | 491,7 | 506,5   |
| % СП*         | 22%   | 21%   | 24%   | 20%   | 22%   | 20%   | 22%   | 23%   | 22%   | 21%   | 22      |
| Обед, ккал    | 705,1 | 822,8 | 748,6 | 770,2 | 698,0 | 708,1 | 833,1 | 738,6 | 822,0 | 704,5 | 755,1   |
| % СП          | 30%   | 35%   | 32%   | 33%   | 30%   | 30%   | 35%   | 31%   | 35%   | 30%   | 32%     |
| Полдник, ккал | 373,6 | 332,4 | 386,6 | 331,7 | 271,1 | 351,2 | 268,9 | 323,0 | 214,3 | 330,5 | 318,3   |
| % СП          | 16%   | 14%   | 16%   | 14%   | 12%   | 15%   | 11%   | 14%   | 9%    | 13%   | 14%     |

\*СП - суточная потребность

Распределение энергетической ценности рационов по приемам пищи соответствует

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

требованиям таблицы 3 приложения № 10, п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выполнение среднесуточного набора продуктов (таблица 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) по накопительной ведомости расхода продуктов десятидневного меню выглядит следующим образом, (нетто г, мл/1 ребенка в день):

| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Среднесуточная норма, г | Однократное питание |    |      |    | Двухразовое питание |    |                |    |
|---|-------------------------|---------------------|----|------|----|---------------------|----|----------------|----|
|   |                         | завтрак             |    | обед |    | завтрак + обед      |    | обед + полдник |    |
|   |                         | г                   | %  | г    | %  | г                   | %  | г              | %  |
| Хлеб ржаной   | 80                      | 20,0                | 25 | 30,0 | 35 | 50,0                | 60 | 40,0           | 50 |
| Хлеб пшеничный  | 150                     | 30,0                | 20 | 47,9 | 32 | 77,9                | 52 | 61,4           | 41 |
| Мука пшеничная  | 15                      | 2,3                 | 15 | 5,9  | 39 | 8,2                 | 55 | 7,7            | 51 |
| Крупы, бобовые  | 45                      | 9,5                 | 21 | 15,4 | 34 | 24,9                | 55 | 20,4           | 45 |
| Макаронные изделия  | 15                      | 3,4                 | 23 | 5,1  | 34 | 8,5                 | 57 | 5,1            | 34 |
| Картофель   | 187                     | 38,6                | 21 | 64,9 | 35 | 103,5               | 55 | 85,5           | 46 |
| Овощи   | 280                     | 56,7                | 20 | 99,2 | 35 | 155,9               | 56 | 134,8          | 48 |
| Овощи консервированные, соленые, в т.ч. томат. паста        |                         | 5,0                 | 9  | 9,1  | 9  | 14,1                | 9  | 10,8           | 8  |
| Фрукты свежие   | 185                     | 45,0                | 24 | 58,2 | 31 | 103,2               | 56 | 78,5           | 42 |
| Сухофрукты  | 15                      | 3,5                 | 23 | 4,5  | 30 | 8,0                 | 53 | 6,0            | 40 |
| Соки плодовоовощные   | 200                     | 40,0                | 20 | 60,0 | 30 | 100,0               | 50 | 86,0           | 43 |
| Мясо  | 70                      | 16,3                | 23 | 24,2 | 35 | 40,5                | 58 | 33,1           | 47 |
| Субпродукты (печень)  | 30                      | 5,9                 | 20 | 9,2  | 31 | 15,2                | 51 | 12,9           | 43 |
| Птица   | 35                      | 7,1                 | 20 | 12,4 | 35 | 19,5                | 56 | 16,9           | 48 |
| Рыба  | 58                      | 11,6                | 20 | 19,4 | 33 | 31,0                | 54 | 28,2           | 49 |
| Молоко  | 300                     | 70,4                | 23 | 91,1 | 30 | 161,5               | 54 | 129,7          | 43 |
| Кисломолочная продукция                                     | 150                     | -                   | -  | -    | -  | -                   | -  | 60,0           | 40 |
| Творог  | 50                      | 11,2                | 22 | 15,0 | 30 | 26,2                | 52 | 22,4           | 45 |
| Сыр   | 10                      | 2,0                 | 20 | 3,2  | 32 | 5,2                 | 52 | 4,7            | 47 |
| Сметана   | 10                      | 2,0                 | 20 | 3,3  | 33 | 5,3                 | 53 | 4,8            | 48 |
| Масло сливочное *   | 30                      | 7,5                 | 25 | 10,4 | 35 | 17,9                | 60 | 13,6           | 45 |
| Масло растительное  | 15                      | 3,7                 | 24 | 4,9  | 33 | 8,6                 | 57 | 6,9            | 46 |
| Яйцо (шт)   | 1                       | 0,25                | 25 | 0,34 | 34 | 0,59                | 59 | 0,46           | 46 |
| Сахар   | 30                      | 7,5                 | 25 | 10,4 | 35 | 17,5                | 58 | 15,7           | 52 |
| Кондитерские изделия  | 10                      | 2,5                 | 25 | 3,0  | 30 | 5,5                 | 55 | 4,5            | 45 |
| Чай   | 1                       | 2,0                 | 20 | 0,2  | 20 | 0,4                 | 40 | 0,4            | 40 |
| Какао-порошок   | 1                       | 2,0                 | 20 | 0,4  | 40 | 0,6                 | 60 | 0,4            | 40 |
| Кофейный напиток  | 2                       | 5,0                 | 25 | 0,5  | 25 | 1,0                 | 50 | 1,0            | 50 |
| Крахмал   | 3                       | -                   | -  | -    | -  | -                   | -  | -              | -  |

Выполнение среднесуточного набора основных продуктов удовлетворяет нормативным требованиям. Отсутствие потребления крахмала объясняется использованием пищевой продукции, содержащей данный продукт (кисель плодово-ягодный витаминизированный). Кисломолочная продукция примерным меню запланирована на полдник, в остальные приемы пищи компенсируется потреблением мяса, молока или творога.

В примерное меню, согласно п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включены пищевые продукты промышленного выпуска, обогащенные витаминами: кисель плодово-ягодный витаминизированный; витаминизированный какао-напиток.

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в технологических картах на кулинарные изделия указана температура блюда на раздаче.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Кроме того, в технологических картах отражены следующие сведения:

- а) наименование изделия, номер рецептуры и рецептурный сборник
- б) расход и характеристика сырья (брутто/нетто) на одну и 100 порций, выход блюда;
- в) энергетическая и пищевая ценность 1 порции (белки, жиры, углеводы, содержание основных минеральных веществ: Са, Mg, Fe, витамина "С");
- г) технология приготовления кулинарного изделия/блюда.

**7. Вывод:** примерное меню организованного питания учащихся 7-11 лет (завтрак, обед, полдник) общеобразовательных учреждений Славянского района на зимне-весенний период (разработчик Общество с ограниченной ответственностью "Здоровое питание") **соответствует** требованиям п. 2.8, п. 5.2, разделу VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Врач по общей гигиене



И.А. Поркина.

Красноармейский

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Краснодарском крае»