

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	основное(54320)
2	Информация о возрастной группе детей	от 12 до 18 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Без особенностей
4	Тип организации, для которого разработано меню	Уровень 1 - Общеобразовательная организация
5	Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептов предназначенных для питания детей	Представлены в полном объеме, все технологические карты заимствованы из «Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г.», «сборник рецептов на продукцию для всех обучающихся во всех образовательных учреждениях, М.П. Могильный и В.А. Тутельян»,
6	Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Использование полуфабрикатов в меню не планируется

Информация об энергетической, пищевой и витаминно-минеральной ценности меню

Меню Завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Завтрак (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	604.4	550	110%	22 %
Калорийность, ккал.	625.7	544-782	44%	22%
Количество белков (г)	24.22	45	54%	27%
Количество жиров (г)	18.98	46	41%	21%
Количество углеводов (г)	89.49	191.5	47%	23%
Витамин С, мг	19.53	35	56%	28%
Витамин В1, мг	0.33	0.7	47%	24%
Витамин В2, мг	0.35	0.8	44%	22%
Витамин А, мкг рэ	528.17	450	117%	59%
Кальций, мг	299.63	600	50%	25%
Магний, мг	122.63	150	82%	41%
Железо, мг	4.96	8.5	58%	29%
Калий, мг	794.87	600	132%	66%
Йод, мкг	78.22	60	130%	65%
Селен, мкг	18.34	25	73%	37%

Меню Обед

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Обед)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Обед)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Обед (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	936.7	800	117%	35 %
Калорийность, ккал.	877.2	816-1199.5	62%	31%
Количество белков (г)	38.67	45	86%	43%
Количество жиров (г)	24.78	46	54%	27%
Количество углеводов (г)	124.88	191.5	65%	33%
Витамин С, мг	63	35	180%	90%
Витамин В1, мг	0.54	0.7	77%	39%
Витамин В2, мг	0.67	0.8	84%	42%
Витамин А, мкг рэ	1274.28	450	283%	142%
Кальций, мг	335.95	600	56%	28%
Магний, мг	161	150	107%	54%
Железо, мг	8.27	8.5	97%	49%
Калий, мг	1519.85	600	253%	127%
Йод, мкг	136.71	60	228%	114%
Селен, мкг	29.24	25	117%	58%

Информация о содержании соли и сахара в меню

Меню Завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Завтрак (в %)
Соль (г)	1.2	1.2	100%
Сахар (г)	8.5	11.6	73%

Меню Обед

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Обед)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Обед)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Обед (в %)
Соль (г)	1.4	2.3	61%
Сахар (г)	7.2	11.7	62%

Фрагмент заключительной части экспертного заключения

Рассмотренное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по следующим пунктам:

1. **Меню безопасное** (запрещенных к употреблению в организованных детских коллективах блюд и продуктов – нет)

2. **Меню разнообразное** (повторов блюд в течение дня и двух смежных дней нет);
Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"
ID меню: 54320

3. Калорийность меню **не ниже регламентированных значений** по приемам пищи: Завтрак - 12 дня(ей)Обед - 12 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 15.5%, 27.3%, и 57.2% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.6%, 25.4%, и 56.9% соответственно.

4. Потребность в витаминах и минеральных веществах **соответствует** регламентированным показателям:

Витамин С, мг Витамин В1, мг Витамин В2, мг Витамин А, мкг рэ Кальций, мг Магний, мг Железо, мг Йод, мкг Селен, мкг Калий, мг .

5. **В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.**

6. **В меню отсутствуют колбасные изделия,кондитерские изделия,бутерброды, консервированные томаты, консервированные огурцы.**

Рассмотренное меню отвечает принципам здорового питания и требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и может быть предложено к утверждению и реализации.

Экспертное заключение сформировано в ПС "Мониторинг питания и здоровья" ФБУН Новосибирским НИИ гигиены Роспотребнадзора. Выдано для "Потребительское общество "Первомайское"" 23.08.23.