

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Основное(53337)
2	Информация о возрастной группе детей	от 7 до 11 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)	530.3	500	106%	22 %
Калорийность, ккал.	529.7	470-675.6	42%	21%
Количество белков (г)	20.7	38.5	54%	27%
Количество жиров (г)	15.08	39.5	38%	19%
Количество углеводов (г)	77.8	167.5	46%	23%
Витамин С, мг	13.8	30	46%	23%
Витамин В1, мг	0.28	0.6	47%	23%
Витамин В2, мг	0.31	0.7	44%	22%
Витамин А, мкг рэ	361.64	350	103%	52%
Кальций, мг	261.41	550	48%	24%
Магний, мг	101.09	125	81%	40%
Железо, мг	4.27	6	71%	36%
Калий, мг	646.4	550	118%	59%
Йод, мкг	65.34	50	131%	65%
Селен, мкг	15.36	15	102%	51%

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)	800.8	700	114%	33 %
Калорийность, ккал.	760.4	705-1036.4	60%	30%
Количество белков (г)	33.45	38.5	87%	43%
Количество жиров (г)	21.11	39.5	53%	27%
Количество углеводов (г)	109.15	167.5	65%	33%
Витамин С, мг	43.91	30	146%	73%
Витамин В1, мг	0.46	0.6	77%	38%
Витамин В2, мг	0.57	0.7	81%	41%
Витамин А, мкг рэ	1055.75	350	302%	151%
Кальций, мг	292.09	550	53%	27%
Магний, мг	135.95	125	109%	54%
Железо, мг	6.97	6	116%	58%
Калий, мг	1261.99	550	229%	115%
Йод, мкг	118.57	50	237%	119%
Селен, мкг	25.51	15	170%	85%

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	1	100%
Сахар (г)	7.7	10	77%

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)	1.2	1.5	80%
Сахар (г)	7.1	10	71%

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: 53337

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 15.6%, 25.6%, и 58.7% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.6%, 25%, и 57.4% 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.