

## Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Летнее меню на Лагерь(47534)
2	Информация о возрастной группе детей	от 7 до 18 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Без особенностей
4	Тип организации, для которого разработано меню	Уровень 1 - Общеобразовательная организация
5	Режим питания	Завтрак, обед
6	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.»,
7	Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Использование полуфабрикатов в меню не планируется
8	Информация о наличии в организации детей с сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией, фенилкетонурией, муковисцидозом	

### 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)	639.6	550	116%	24 %
Калорийность, ккал.	647.8	544-782	45%	23%
Количество белков (г)	24.18	45	54%	27%
Количество жиров (г)	19.76	46	43%	21%
Количество углеводов (г)	93.32	191.5	49%	24%
Витамин С, мг	26.59	35	76%	38%
Витамин В1, мг	0.29	0.7	41%	21%
Витамин В2, мг	0.59	0.8	74%	37%
Витамин А, мкг рэ	698.27	450	155%	78%
Кальций, мг	449.61	600	75%	37%
Магний, мг	92.77	150	62%	31%
Железо, мг	4.75	8.5	56%	28%
Калий, мг	680.84	600	113%	57%
Йод, мкг	45.74	60	76%	38%
Селен, мкг	22.5	25	90%	45%

## 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)	843.3	800	105%	31 %
Калорийность, ккал.	955.1	816-1199.5	67%	34%
Количество белков (г)	32.13	45	71%	36%
Количество жиров (г)	24.76	46	54%	27%
Количество углеводов (г)	150.92	191.5	79%	39%
Витамин С, мг	53.23	35	152%	76%
Витамин В1, мг	0.49	0.7	70%	35%
Витамин В2, мг	0.34	0.8	43%	21%
Витамин А, мкг рэ	848.35	450	189%	94%
Кальций, мг	235.75	600	39%	20%
Магний, мг	171.82	150	115%	57%
Железо, мг	9.24	8.5	109%	54%
Калий, мг	1572.81	600	262%	131%
Йод, мкг	101.02	60	168%	84%
Селен, мкг	23.4	25	94%	47%

### 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)	0.6	1.2	50%
Сахар (г)	7.2	11.6	62%

## 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	2.3	52%
Сахар (г)	3.7	11.7	32%

## 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);
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 14.9%, 27.5%, и 57.6% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 13.5%, 23.3%, и 63.2% 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 "Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Ключёвская основная общеобразовательная школа"" 17.05.23.**