

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню на осенне-зимний период на 2023-2024 1-9 (49930)
2		7 15
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 1-9- (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	Детей с Без особенностей в организации - 12.

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)	584.5	500	117%	24 %
Калорийность, ккал.	554.8	470-675.6	44%	22%
Количество белков (г)	20.25	38.5	53%	26%
Количество жиров (г)	20.3	39.5	51%	26%
Количество углеводов (г)	72.77	167.5	43%	22%
Витамин С, мг	28.52	30	95%	48%
Витамин В1, мг	0.22	0.6	37%	18%
Витамин В2, мг	0.61	0.7	87%	44%
Витамин А, мкг рэ	808.62	350	231%	116%
Кальций, мг	342.09	550	62%	31%
Магний, мг	74.87	125	60%	30%
Железо, мг	4.5	6	75%	38%
Калий, мг	626.35	550	114%	57%
Йод, мкг	43.71	50	87%	44%
Селен, мкг	22.88	15	153%	76%

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)	758.5	700	108%	32 %
Калорийность, ккал.	814.4	705-1036.4	64%	32%
Количество белков (г)	27.37	38.5	71%	36%
Количество жиров (г)	21.06	39.5	53%	27%
Количество углеводов (г)	128.85	167.5	77%	38%
Витамин С, мг	44.46	30	148%	74%
Витамин В1, мг	0.41	0.6	68%	34%
Витамин В2, мг	0.26	0.7	37%	19%
Витамин А, мкг рэ	760.74	350	217%	109%
Кальций, мг	212.4	550	39%	19%
Магний, мг	149.34	125	119%	60%
Железо, мг	7.83	6	131%	65%
Калий, мг	1279.38	550	233%	116%
Йод, мкг	75.84	50	152%	76%
Селен, мкг	17.91	15	119%	60%

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)	0.5	1	50%
Сахар (г)	8.6	10	86%

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)	1.1	1.5	73%
Сахар (г)	4.7	10	47%

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 - 10 дня(ей)Обед - 10 дня(ей)Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 14.6%, 32.9%, и 52.5% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 13.4%, 23.3%, и 63.3% 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"" 12.10.23.