

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Основное 1-4кл. 01.10.23-31.12.23(57047)
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)	522.8	500	105%	22 %
Калорийность, ккал.	534.2	470-675.6	42%	21%
Количество белков (г)	21.97	38.5	57%	29%
Количество жиров (г)	16.26	39.5	41%	21%
Количество углеводов (г)	75.01	167.5	45%	22%
Витамин С, мг	12.24	30	41%	20%
Витамин В1, мг	0.28	0.6	47%	23%
Витамин В2, мг	0.28	0.7	40%	20%
Витамин А, мкг рэ	297.31	350	85%	42%
Кальций, мг	227.36	550	41%	21%
Магний, мг	102.14	125	82%	41%
Железо, мг	3.87	6	65%	32%
Калий, мг	642.84	550	117%	58%
Йод, мкг	68.31	50	137%	68%
Селен, мкг	14.32	15	95%	48%

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)	794.2	700	113%	33 %
Калорийность, ккал.	753.7	705-1036.4	60%	30%
Количество белков (г)	33.88	38.5	88%	44%
Количество жиров (г)	21.07	39.5	53%	27%
Количество углеводов (г)	107.13	167.5	64%	32%
Витамин С, мг	38.16	30	127%	64%
Витамин В1, мг	0.44	0.6	73%	37%
Витамин В2, мг	0.59	0.7	84%	42%
Витамин А, мкг рэ	1054.64	350	301%	151%
Кальций, мг	326.23	550	59%	30%
Магний, мг	144.18	125	115%	58%
Железо, мг	7.14	6	119%	60%
Калий, мг	1263.91	550	230%	115%
Йод, мкг	121.29	50	243%	121%
Селен, мкг	26.54	15	177%	88%

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	1	110%
Сахар (г)	8	10	80%

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)	7.8	10	78%

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: 57047

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 16.4%, 27.4%, и 56.2% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 18%, 25.2%, 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"" 29.09.23.