

## Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	основное 5-11кл. обед вариант 2(57298)
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)	616.9	550	112%	23 %
Калорийность, ккал.	603.1	544-782	42%	21%
Количество белков (г)	23.91	45	53%	27%
Количество жиров (г)	16.34	46	36%	18%
Количество углеводов (г)	90.11	191.5	47%	24%
Витамин С, мг	43.14	35	123%	62%
Витамин В1, мг	0.35	0.7	50%	25%
Витамин В2, мг	0.57	0.8	71%	36%
Витамин А, мкг рэ	1198.52	450	266%	133%
Кальций, мг	303.36	600	51%	25%
Магний, мг	112.11	150	75%	37%
Железо, мг	5.71	8.5	67%	34%
Калий, мг	749.42	600	125%	62%
Йод, мкг	86.73	60	145%	72%
Селен, мкг	23.71	25	95%	47%

#### 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)	906.7	800	113%	34 %
Калорийность, ккал.	886.9	816-1199.5	62%	31%
Количество белков (г)	39.9	45	89%	44%
Количество жиров (г)	28.27	46	61%	31%
Количество углеводов (г)	118.23	191.5	62%	31%
Витамин С, мг	34.85	35	100%	50%
Витамин В1, мг	0.48	0.7	69%	34%
Витамин В2, мг	0.43	0.8	54%	27%
Витамин А, мкг рэ	527.53	450	117%	59%
Кальций, мг	324.34	600	54%	27%
Магний, мг	167.7	150	112%	56%
Железо, мг	8.01	8.5	94%	47%
Калий, мг	1485.2	600	248%	124%
Йод, мкг	119.09	60	198%	99%
Селен, мкг	24.12	25	96%	48%

### 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)	5.8	11.7	50%

### 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: 57298

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 15.9%, 24.4%, и 59.8% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 18%, 28.7%, и 53.3% 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 "Потребительское общество "Первомайское"" 29.09.23.**