

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Основное 5-11кл. 01.10.23-31.12.23(57867)
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)	595.3	550	108%	22 %
Калорийность, ккал.	630.7	544-782	44%	22%
Количество белков (г)	25.88	45	58%	29%
Количество жиров (г)	20	46	43%	22%
Количество углеводов (г)	86.8	191.5	45%	23%
Витамин С, мг	17.38	35	50%	25%
Витамин В1, мг	0.33	0.7	47%	24%
Витамин В2, мг	0.32	0.8	40%	20%
Витамин А, мкг рэ	409.66	450	91%	46%
Кальций, мг	252.4	600	42%	21%
Магний, мг	123.07	150	82%	41%
Железо, мг	4.58	8.5	54%	27%
Калий, мг	812.07	600	135%	68%
Йод, мкг	81.78	60	136%	68%
Селен, мкг	17.02	25	68%	34%

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)	923.3	800	115%	34 %
Калорийность, ккал.	855	816-1199.5	60%	30%
Количество белков (г)	38.36	45	85%	43%
Количество жиров (г)	24.43	46	53%	27%
Количество углеводов (г)	120.41	191.5	63%	31%
Витамин С, мг	56.96	35	163%	81%
Витамин В1, мг	0.5	0.7	71%	36%
Витамин В2, мг	0.67	0.8	84%	42%
Витамин А, мкг рэ	1236.07	450	275%	137%
Кальций, мг	369.84	600	62%	31%
Магний, мг	166.15	150	111%	55%
Железо, мг	8.19	8.5	96%	48%
Калий, мг	1494.89	600	249%	125%
Йод, мкг	137.57	60	229%	115%
Селен, мкг	29.69	25	119%	59%

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)	1.3	1.2	108%
Сахар (г)	8.8	11.6	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 %)
Соль (г)	1.4	2.3	61%
Сахар (г)	8	11.7	68%

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: 57867

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%, 28.5%, и 55% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.9%, 25.7%, и 56.3% 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.