

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	меню 1-4 классы(51205)
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	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)	576.5	500	115%	24 %
Калорийность, ккал.	513.9	470-675.6	41%	20%
Количество белков (г)	21.94	38.5	57%	28%
Количество жиров (г)	15.46	39.5	39%	20%
Количество углеводов (г)	71.74	167.5	43%	21%
Витамин С, мг	29.31	30	98%	49%
Витамин В1, мг	0.3	0.6	50%	25%
Витамин В2, мг	0.37	0.7	53%	26%
Витамин А, мкг рэ	204.45	350	58%	29%
Кальций, мг	311.52	550	57%	28%
Магний, мг	100.39	125	80%	40%
Железо, мг	5.01	6	84%	42%
Калий, мг	831.13	550	151%	76%
Йод, мкг	67.92	50	136%	68%
Селен, мкг	26.17	15	174%	87%

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)	792.5	700	113%	33 %
Калорийность, ккал.	755.3	705-1036.4	60%	30%
Количество белков (г)	32.62	38.5	85%	42%
Количество жиров (г)	22.46	39.5	57%	28%
Количество углеводов (г)	105.66	167.5	63%	32%
Витамин С, мг	38.19	30	127%	64%
Витамин В1, мг	0.43	0.6	72%	36%
Витамин В2, мг	0.57	0.7	81%	41%
Витамин А, мкг рэ	1284.41	350	367%	183%
Кальций, мг	283.59	550	52%	26%
Магний, мг	131.95	125	106%	53%
Железо, мг	7.3	6	122%	61%
Калий, мг	1265.67	550	230%	115%
Йод, мкг	102.64	50	205%	103%
Селен, мкг	31.38	15	209%	105%

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)	0.9	1	90%
Сахар (г)	8.5	10	85%

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)	1.3	1.5	87%
Сахар (г)	8	10	80%

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 17.1%, 27.1%, и 55.8% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.3%, 26.8%, и 56% 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, .

7. В меню присутствуют консервированные огурцы, рекомендуем исключить их из меню.

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 "МОБУ "Палимовская СОШ"" 13.07.23.