

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Завтрак + 2 завтрак 5-11 класс (ОВЗ) (61631) 2 ВАРИАНТ
2	Информация о возрастной группе детей	от 12 до 18 лет
3	Информация о характеристике питающихся	Дети с ОВЗ
4	Тип организации, для которого разработано меню	Уровень I - 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 « Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб: Речь, 2008. », «Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г.»,
6	Информация о планируемых к использованию полуфабрикатах	Планируется использование полуфабрикатов.

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)	579.7	550	105%	21 %
Калорийность, ккал.	608.9	515.7-625.6	107%	21%
Количество белков (г)	25.33	18	141%	28%
Количество жиров (г)	19.19	18.4	104%	21%
Количество углеводов (г)	83.72	76.6	109%	22%
Витамин С, мг	28.09	14	201%	40%
Витамин В1, мг	0.3	0.28	107%	21%
Витамин В2, мг	0.28	0.32	88%	18%
Витамин А, мкг рэ	222.78	180	124%	25%
Кальций, мг	216.36	240	90%	18%
Магний, мг	119.33	60	199%	40%
Железо, мг	4.85	3.4	143%	29%
Калий, мг	879.93	240	367%	73%
Йод, мкг	60.28	24	251%	50%
Селен, мкг	13.69	10	137%	27%

Меню Второй завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на	
			Второй завтрак (в %)	сутки (в %)
Масса(г)	239.3	200	120%	9 %
Калорийность, ккал.	167.4	128.9-176.8	118%	6%
Количество белков (г)	5.64	4.5	125%	6%
Количество жиров (г)	5.74	4.6	125%	6%
Количество углеводов (г)	23.31	19.15	122%	6%
Витамин С, мг	11.01	3.5	315%	16%
Витамин В1, мг	0.1	0.07	143%	7%
Витамин В2, мг	0.18	0.08	225%	11%
Витамин А, мкг рэ	50.93	45	113%	6%
Кальций, мг	175.95	60	293%	15%
Магний, мг	24.35	15	162%	8%
Железо, мг	1.14	0.85	134%	7%
Калий, мг	263.4	60	439%	22%
Йод, мкг	7.01	6	117%	6%
Селен, мкг	2.85	2.5	114%	6%

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	1.2	75%
Сахар (г)	6.3	11.6	54%

Меню Второй завтрак

Показатели	Фактические значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Рекомендуемые значения по меню в среднем за (Второй завтрак)	Удельный вес от рекомендуемой величины на Второй завтрак (в %)
Соль (г)	0	0	0%
Сахар (г)	1.4	0	140%

Фрагмент заключительной части экспертного заключения

Рассмотренное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по следующим пунктам:

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) Второй завтрак - 10 дня(ей) Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 16.6%, 28.4%, и 55% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в второй завтрак 13.5%, 30.8%, и 55.7% 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, 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", разработано ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для "ИП Александрова" 01.11.24.