

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Меню для начальных классов(6161)
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	Детей с Без особенностей в организации - 59.

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)	538.5	500	108%	22 %
Калорийность, ккал.	568.7	470-675.6	112%	22%
Количество белков (г)	22.55	15.4	146%	29%
Количество жиров (г)	22.74	15.8	144%	29%
Количество углеводов (г)	68.45	67	102%	20%
Витамин С, мг	9.42	12	79%	16%
Витамин В1, мг	0.21	0.24	88%	18%
Витамин В2, мг	0.39	0.28	139%	28%
Витамин А, мкг рэ	156.14	140	112%	22%
Кальций, мг	650.27	220	296%	59%
Магний, мг	76.37	50	153%	31%
Железо, мг	3.32	2.4	138%	28%
Калий, мг	480.83	220	219%	44%
Йод, мкг	58.01	20	290%	58%
Селен, мкг	23.51	6	392%	78%

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)	827	700	118%	34 %
Калорийность, ккал.	852.5	705-1036.4	112%	34%
Количество белков (г)	37.13	23.1	161%	48%
Количество жиров (г)	31.73	23.7	134%	40%
Количество углеводов (г)	104.61	100.5	104%	31%
Витамин С, мг	33.49	18	186%	56%
Витамин В1, мг	0.39	0.36	108%	33%
Витамин В2, мг	0.34	0.42	81%	24%
Витамин А, мкг рэ	465.09	210	221%	66%
Кальций, мг	340.09	330	103%	31%
Магний, мг	156.66	75	209%	63%
Железо, мг	6.3	3.6	175%	53%
Калий, мг	1450.48	330	440%	132%
Йод, мкг	118.24	30	394%	118%
Селен, мкг	19.56	9	217%	65%

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	100%
Сахар (г)	10.5	10	105%

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)	1.5	1.5	100%
Сахар (г)	8.9	10	89%

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: 6161

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 15.9%, 36%, и 48.1% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.4%, 33.5%, и 49.1% 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", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для "бюджетное общеобразовательное учреждение "Пологрудовская средняя общеобразовательная школа" Тарского муниципального района Омская области" 28.03.24.