

## Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Завтрак 5-11 класс (ОВЗ) 71.30руб.(54316)
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 1 - Общеобразовательная организация
5	Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур 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., Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011
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)	578	550	105%	21 %
Калорийность, ккал.	606.8	515.7-625.6	85%	21%
Количество белков (г)	25.22	22.5	112%	28%
Количество жиров (г)	19.1	23	83%	21%
Количество углеводов (г)	83.49	95.75	87%	22%
Витамин С, мг	28.05	17.5	160%	40%
Витамин В1, мг	0.3	0.35	86%	21%
Витамин В2, мг	0.27	0.4	68%	17%
Витамин А, мкг рэ	220.79	225	98%	25%
Кальций, мг	215.81	300	72%	18%
Магний, мг	118.58	75	158%	40%
Железо, мг	4.83	4.25	114%	28%
Калий, мг	875.22	300	292%	73%
Йод, мкг	59.55	30	199%	50%
Селен, мкг	13.62	12.5	109%	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)	233.5	200	117%	9 %
Калорийность, ккал.	168.3	128.9-176.8	24%	6%
Количество белков (г)	6.07	22.5	27%	7%
Количество жиров (г)	5.15	23	22%	6%
Количество углеводов (г)	24.41	95.75	25%	6%
Витамин С, мг	10.51	17.5	60%	15%
Витамин В1, мг	0.07	0.35	20%	5%
Витамин В2, мг	0.19	0.4	48%	12%
Витамин А, мкг рэ	38.34	225	17%	4%
Кальций, мг	187.2	300	62%	16%
Магний, мг	24.83	75	33%	8%
Железо, мг	1.05	4.25	25%	6%
Калий, мг	261.25	300	87%	22%
Йод, мкг	10.68	30	36%	9%
Селен, мкг	3.76	12.5	30%	8%

### 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	1.2	83%
Сахар (г)	10	11.6	86%

#### 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:

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) Второй завтрак - 10 дня(ей) Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 16.6%, 28.3%, и 55% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в второй завтрак 14.4%, 27.5%, и 58% 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, мг Селен, Калий мг.*
5. В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.
6. В меню отсутствуют колбасные изделия, кондитерские 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" ФБУН Новосибирским НИИ гигиены Роспотребнадзора. Выдано для "ИП Александрова" 8.01.2024.