

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Оренбургская область - вариант 2(49844)
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	Режим питания	Завтрак, обед
6	Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур предназначенных для питания детей	Представлены в полном объеме, все технологические карты заимствованы из «Пособие. Сборник рецептур 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 ОВЗ в организации - 1. Детей с Без особенностей в организации - 248.

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)	580	550	105%	21 %
Калорийность, ккал.	655	544-782	115%	23%
Количество белков (г)	26.59	18	148%	30%
Количество жиров (г)	22.16	18.4	120%	24%
Количество углеводов (г)	87.3	76.6	114%	23%
Витамин С, мг	3.68	14	26%	5%
Витамин В1, мг	0.27	0.28	96%	19%
Витамин В2, мг	0.43	0.32	134%	27%
Витамин А, мкг рэ	295.42	180	164%	33%
Кальций, мг	497.58	240	207%	41%
Магний, мг	92.51	60	154%	31%
Железо, мг	4.16	3.4	122%	24%
Калий, мг	554.87	240	231%	46%
Йод, мкг	58.83	24	245%	49%
Селен, мкг	25.27	10	253%	51%

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)	888	800	111%	33 %
Калорийность, ккал.	894.1	816-1199.5	105%	31%
Количество белков (г)	40	27	148%	44%
Количество жиров (г)	29.1	27.6	105%	32%
Количество углеводов (г)	118.04	114.9	103%	31%
Витамин С, мг	47.88	21	228%	68%
Витамин В1, мг	0.48	0.42	114%	34%
Витамин В2, мг	0.37	0.48	77%	23%
Витамин А, мкг рэ	529.55	270	196%	59%
Кальций, мг	267.8	360	74%	22%
Магний, мг	160.66	90	179%	54%
Железо, мг	7.2	5.1	141%	42%
Калий, мг	1646.91	360	457%	137%
Йод, мкг	91.92	36	255%	77%
Селен, мкг	23.13	15	154%	46%

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)	9.7	11.6	84%

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	2.3	65%
Сахар (г)	3.2	11.7	27%

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: 49844

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 16.2%, 30.5%, и 53.3% соответственно. Удельный вес белков, жиров и углеводов в обед 17.9%, 29.3%, и 52.8% 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,бутерброды, консервированные томаты, .**

7. **В меню присутствуют кондитерские изделия, 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", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для "МАОУ "Кваркенская СОШ" " 23.07.24.