

Гигиеническая оценка меню:

№	Перечень детализируемой информации	Детализация информации
1	Название меню	Примерное циклическое десятидневное меню для организации питания обучающихся МБОУ-Верх-Тулинская СОШ № 14(101872)
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,
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.», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений - Пермь, 2008 г.», «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 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 - 25. Детей с Аллергией на цитрусы в организации - 2. Детей с Без особенностей в организации - 272.

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)	590.5	500	118%	25 %
Калорийность, ккал.	556.5	470-675.6	110%	22%
Количество белков (г)	23.28	15.4	151%	30%
Количество жиров (г)	19.38	15.8	123%	25%
Количество углеводов (г)	72.21	67	108%	22%
Витамин С, мг	17.4	12	145%	29%
Витамин В1, мг	0.26	0.24	108%	32%
Витамин В2, мг	0.34	0.28	121%	34%

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 %)
Витамин А, мкг рэ	169.98	140	121%	24%
Кальций, мг	382.04	220	174%	35%
Магний, мг	98.82	50	198%	40%
Железо, мг	4.89	2.4	204%	41%
Калий, мг	322.82	220	374%	75%
Йод, мкг	33.7	20	169%	40%
Селен, мкг	22.14	6	369%	74%

Информация о содержании соли и сахара в меню

Меню Завтрак

Показатели	Фактические значения (г)		Рекомендуемые значения (г)	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
	Добавленные при приготовлении блюд и напитков	Содержащиеся в продукции промышленного выпуска		
Соль	0.6	0	1	60%
Сахар	5.7	0.9	10	57%

В сумме за все приемы пищи

Показатели	Фактические значения (г)		Рекомендуемые значения (г)	Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)
	Добавленные при приготовлении блюд и напитков	Содержащиеся в продукции промышленного выпуска		
Соль	0.6	0	1	60%
Сахар	5.7	0.9	10	57%

Фрагмент заключительной части экспертного заключения

Рассмотренное меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3890-20 по следующим пунктам:

1. Меню безопасное (запрещенных к употреблению в организованных детских учреждениях продуктов – нет)
2. Меню разнообразное (повторов блюд в течение дня и двух смежных дней нет)
3. Суммарная масса блюд выше регламентированных значений по приемам пищи

Прием пищи	Неделя	День	Значение	Норматив
Завтрак	2	Вторник	390	650

4. Калорийность меню не ниже регламентированных значений по приемам пищи: Завтрак 10 дня(ей) Удельный вес белков, жиров и углеводов в завтрак 16.7%, 31.4%, и 51.9% соответственно.

5. 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 .

6. В меню не превышены регламентированные уровни содержания соли и сахара.

7. 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 ППС "Мониторинг питания и здоровья", разработанном ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора. Выдано для "МБОУ- Верх-Тулинская СОШ № 14" 08.07.20.